

Newsletter

Vol.571 2025.5.26

株式会社持丸食品
東京都大田区仲池上 2-27-3
TEL:03-3755-3101
FAX:03-3755-3105

※お見積りは、弊社担当者へ
直接お問い合わせください。

春と夏の交差点

From this week's "Concierge"

国産アーティチョーク（茨城 福岡）**要前注文**

日本でもこの季節に少しずつアーティチョーク出荷の便りを聴くようになりました。年々、栽培にチャレンジする農家も増えているようで、嬉しいことだと思っています。独特の外観に独特の風味と食感。欧米では常に人気のある野菜として不動の地位を誇っています。茹でて主に内側の花卉の根元の柔らかな部分や、ハート（花の芯）となるホクホクした部分をマヨネーズやソースと共に戴きます。

淡路の極味(きわみ)玉ねぎ®「早生種」

（兵庫県淡路）
「有機完熟堆肥」をふんだんに土に混ぜ込むことで良い微生物（善玉菌）を活性化させ、自然な栄養が循環するサイクルを土壌につくりだすことができ、同時に化学肥料を半分に減らすことが可能となりました。そのように玉葱栽培の土づくりに徹底的にこだわったのが「淡路の極味(きわみ)玉ねぎ®」です。瑞々しくフルーティーな甘さと風味は格別です。

葉付きフェネル（長野）

ダイナミックにカットしてグリルやソテーでも美味しい。フェネルは、アニスの様な芳香と爽やかな後味が特徴です。マリネや肉料理の付け合わせなどにも

赤紫蘇（群馬）

日本古来のハーブとして海外でも人気の紫蘇。赤紫蘇はその色素から素材の色付けに使われたり、夏のドリンクやカクテル、あるいは肉、魚料理のソース素材としても様々に使われています。清涼感溢れる風味は年代、国を問わず親しまれています。

三浦野菜 マイクロズッキーニ（神奈川）

Micro zucchini – round shaped 卵型で一見小さなレモンの様にも見え、サイズ感は枇杷ぐらいの大きさといっても良いかもしれません。かなり小ぶりで愛らしい姿はとても印象的です。この丸型ズッキーニの魅力は、一般的な棒状のズッキーニと異なるカットスタイルが可能となるので、また可能性も膨らみます。このぐらいの小さなサイズならば、全形でお使いにもなれるでしょう。上の方でカットをして蓋と器のように設え、中に詰め物をしたらミニチュアサイズのファルシの完成です。癖がなくどんな食材とも相性の良いズッキーニ、眩しい太陽が一足早くお皿の上に遊びに来たかのような、そんな夏のプロローグを告げるコロンと丸いキュートな存在です。

※多量のご使用の場合は、前もって担当者へご相談ください。



そろそろ終盤！

甘えんぼう ホワイトアスパラ（山形）

「甘えんぼう」ブランドはしっかりとした、特に品質の良いものにだけ、この名前が付けられております。日本でも、膳に「ホワイトアスパラ」が登場する機会も増え、季節感あふれる食材として扱われるようになりました。世界に目をやると、特にヨーロッパでは冬が長く暗い為、ホワイトアスパラがマルシェに出回ると太陽や春の兆しと結び付けられ、暖かな季節の到来を喜び、食卓を賑わします。プレミアムな「甘えんぼうホワイトアスパラ」、そのクオリティをお確かめいただき、ぜひご利用をお待ちしております。

花ズッキーニ（千葉）

見た目も美しく、アイディア次第で料理の幅が広がります。優しいレモンイエローのチューリップのようなイメージがあります。ファルシなどによく使われます。