

Newsletter

Vol.595 2025.11.17

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

From this week's "Concierge"

※お見積りは、弊社担当者へ
直接お問い合わせください。

西洋野菜が織りなす
美しさの饗宴

ラディッキオ・ルシア(アメリカ)

結球タイプのルシアは、やや青味がかかったクリーム色に、赤い斑が入った姿。ほかの野菜には無い繊細で魅力的な姿です。グリーンサラダに混ぜて、色合いを楽しむなども。

ラディッキオ・ローザ

ピンク・トレビス(イタリア)

バラの薔薇のようないでたちのふんわりと重なった一つ一つの葉。赤と白という色合いが多いラディッキオですが、このような中間色はまた独特で、今までにないような色合わせ、食材合わせを楽しめそうです。苦みも少なく爽やかな口当たりと後味で、その上葉が薄くソフトのためにベビーリーフやミニリーフなどと合わせても食味を邪魔しません。色が似ている生ハムなどと併せて。

お取り寄せ



Radicchio Rosso di Treviso Precoce トレビーソ・プレコーチェ (埼玉県 力丸農園)

国産のトレビーソが届きました。**こちらは限定 200 本といふことですのでご注文をお待ちしております。**なんともボリュームたっぷりの大きさのこちらの「プレコーチェ」、「プレコーチェ」とは早生という意味で、晩成の「タルディーボ」と対をなします。イタリアでは冬の到来を告げる一般的な野菜でもあります。日本国内では生産技術のある生産者も少ない為か、どちらかといえば輸入に頼っているのが現状でもあります。美しい赤と白のライン、そしてほろ苦さのある独特の食感が持ち味です。生産者、埼玉県力丸農園の力丸さんは深谷市北部でカリーノケールを中心としてイタリア野菜や露地野菜を栽培していらっしゃいます。今回のトレビーソ・プレコーチェもこれから寒さにあたるとより色も深くなるものと思われます。オープンで豪快に焼いたり、サラダやガーニッシュ、ピクルスなど独特の食感やほろ苦さは、ボリューミーなメインディッシュに添えるガーニッシュとしてもいかがでしょうか。



「タルディーボ」**近々入荷予定**(イタリア 福岡)

高級な希少な野菜として知られています。日本国内で栽培をする場合には高度な技術を必要とします。特にタルディーボは水盤へ移すタイミングなど、農家の繊細な技術や感覚を必要とする繊細な野菜です。美しく育った個性的なラディッキオ。お料理を一層美しくノープルに鮮やかに飾ることでしょう。

ブンタレッラ(イタリア)

イタリアのローマでは、冬から春の風物詩として人気の野菜。葉で覆われた内側に、アスパラガスに似た若芽があります。その若芽を薄くスライスし、細くそいで氷水でよく晒してサラダにすると、爽やかなほろ苦さとシャキシャキとした食感が口の中で広がります。また、ブンタレッラをバターでソテーしても個性的な味わいが楽しめます。

お取り寄せ



チコレフリーゼ(茨城)

軽やかなサラダ素材として葉が最も細いタイプのエンダイブとして知られている「チコレフリーゼ」は、細くサンゴのような美しい葉の形状が特徴です。

ラディッキオ・ヴァリエガート・ ディ・カステルフランコ(イタリア)

国産のカステルフランコは、ルシアというレタスの様に結球しているタイプのものがほとんどでした。イタリア産のカステルフランコは「ヴァリエガート」といって、それはまるでバラの花のように展開し、柔らかな巻きとふんわりとして黄色い葉に赤い斑が鮮やかに映ります。

お取り寄せ

