

Newsletter

Vol.601 2026.1.13

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。

マイクロラディッシュ(愛知) 芽蕪(東京)

あまりにも可憐で可愛らしい食材です。各種パーティーやお祝い事にもピッタリ！ペアで並ぶと「紅白」となり、おめでたい雰囲気も重なってとても印象的なシーンを演出します。パンケットシーズンにはお勧めの食材です。

Papillon Rouge 「パピヨンルージュ」

-レッドオクサリス(CREO 埼玉)

まるで舞い飛ぶ“赤い蝶”的のような、三角のパープルの三つ葉が印象的なリーフ。他に無いビジュアル感、フランス料理では昔から摘み草のサラダやプレートの飾りなどにはよく登場する、お馴染みの「オキザリス(カタバミ)」の仲間です。リーフを口に含みますと、まるで青リンゴの様な爽やかな酸味を感じていただけることから、前菜、メイン料理、そしてデザート等にも幅広くお使いになります。葉の裏は鮮やかなマジエンダピンク。生産初年度ですのでご提供数に限りがございますこと、ご了承下さいませ。

ひいらぎ(徳島 福島)

クリスマスや、日本では節分に飾る風習がある「ひいらぎ」。西洋では真冬にも緑が青々としているので、「神が宿る木」ともいわれています。日本では棘が付いていることから、厄除けや縁起ものとしての役割もあり、魔を祓い、場を浄めるなどの意味ももちます。



梅枝 白梅・紅梅(福島・徳島)

平安時代以前は「花見」と言えば「梅」を指していました。寒中に耐えて香り良い花を開く、春の扉を開けるようなイメージがあります。松竹梅に象徴されるように「縁起」の良い花としても良く知られています。※蓄の状態で届きます。必要に応じて開花させてお使いください。



グリンピース・蚕豆(鹿児島)

目にも優しいグリーンの色合い、豆類の存在感は、温かな季節の訪れを感じさせます。早春のお料理に漬う、ふくよかな豆の香りや味わいは、季節の移ろいとともに、新芽が吹き出る春のイメージを運びます。



～あしらい～ 花つばき(徳島県産)

お取り寄せ中 2日 (Camellia Leaf&Flower(buds))

椿は日本原産、ツバキ科ツバキ属の常緑樹です。寒い冬にも凛とした佇まいでの花開く椿の花、雪の中でも整った花姿を見せる光景は日本の原風景と言ってよいほど趣きがあります。実からは油がとれ、木は頑丈で加工にも適していることで、歴史をたどると繩文時代から日本人の日常生活には欠かせない植物としてあったようです。世界的には18世紀頃には園芸用としてヨーロッパへ持ち込まれ、上流階級の間で大流行したとか。オペラの「椿姫」も有名です。フランスの有名なファッショントレーディナー・ココシャネルが最愛のアーティスト・カペルからプレゼントされた白い椿は、「カメリア」シリーズのモチーフとなり、全世界の女性のあこがれ的でもあります。冬の季節感を花で表せる数少ない花。お料理や先付、カクテルなどに添えて寒い季節にふと心を温めるような可愛らしい一枝です。※蓄の状態で届きます。必要に応じて開花させてお使いください。

マイクロ葉わさび(徳島)

可憐でハートの形のわさびの葉、緑の葉からほんのり山葵の味が楽しめるということで、あしらいとしても、風味を加える素材としてもお使いいただいております。

