

Vol.602 2026.1.19

From this week's "Concierge"

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。

一足早くの「春」

サラダ玉葱(静岡)

しっかりと水分と甘味を貯え、新玉葱の楽しい季節がやってきました。サラダにしても調理をしても、甘味も乗って美味しくいただけます。

金美人参(茨城)

綺麗な色が食卓を飾る美しい黄金色の黄色人参。甘みもあり、サラダやてんぷらにしても、そのままの色がお楽しみになります。

新じゃがいも(長崎 鹿児島)

春から初夏に出回るのが当たり前の感覚としてある「新じゃが」ですが、気候が温暖な地方では年に2回の収穫期があります。付け合わせ、チーズフォンデュや温野菜サラダ等にもサイズも小さく、さっぱりとした口当たりで高評価です。

葉玉ねぎ(千葉)

春を告げる野菜として馴染みの「葉玉ねぎ」。葉玉ねぎは、柔らかく風味が豊かなのが特徴です。そのフレッシュな味わいと葉までを調理できるためご利用を戴くことの多い食材です。ガールニチュールなどにもピッタリ。

「遠中天使のキャベツ®」(静岡)

“Tenshi-no”Cabbage生で一口頬張ると甘さに驚きます。「遠中天使のキャベツ®」は、一度食べたらその味わいが忘れられないキャベツです。水分も多く柔らかい、一番寒い時期になると糖度が12度ぐらいまで上がるそうで、そんなところにも注目されています。もとは地元の種苗会社が開発した品種的にも優秀な「とくみつ(早生種)」や「よしき(晩生種)」という品種で、現在ではブランド化もされ、12月までは糖度8度、1月以降は9度を越えたものだけが『天使のキャベツ』として出荷されています。サラダやとしてももちろんですが、さっとグリエしたり、軽くスチームしてチーズソースやオリーブオイルと供しても印象深い一品となるでしょう。冬から春への季節を橋渡しする様な天使の甘いキャベツ、まさに今だからこそ味わえる至福のキャベツ。季節限定です。

葉にんにく(千葉)

にんにくの若い茎葉を葉にんにくといいます。中華料理で麻婆豆腐や回鍋肉に使われているのは実はこの葉にんにくです。普通のニンニクに比べて爽やかな香りが特徴です。

早掘り筍(鹿児島)

温かな地方だからこそ先頭を切って出荷される早掘り筍。アクが少なく風味、歯ごたえともに抜群の早春の味わい。