

**Vol.604 2026.2.2**

## 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。

香りで感じる春

**いよいよ国産アスパラの季節到来！  
2月上旬入荷予定**

### ホワイトアスパラ(佐賀 福岡)

佐賀県のホワイトアスパラがいよいよスタート！冬の寒さの中、じっくりと育てられ、柔らかく上品な甘味からも春を感じられます。この時期のアスパラは「春芽」と言って冬の間時間をかけて育てられているために甘みも香りもたっぷりと。まさに季逸の食材。

**お取り寄せ**国産パースニップ（九州）

めずらしい国産パースニップ。熱が入るとより一層品の良い香りが引き出され、冬野菜の定番としてヨーロッパの食卓にはお馴染みもあります。人参より甘く、セリ科独特の風味が食欲を増し、キャセロールや、スープなどの具材として。



お取り寄せ カルフイ＝フルート(長野)

驚くほどの甘みを感じる根セルフィュー。調理するとホクホクした食感とほんのりとした品の良いセルフィューの香りを感じます。生に近いとまるで人参のような食感が楽しめます。



お取り寄せ 葵かご（静岡）

「黄かぶ」の肉質は緻密で、茹で上がりがほんのりレモンイエローと、とっても綺麗。通常の白蕪のように煮溶けることも無く、しっかりと煮込むことができます。独特の上品な風味があり、この季節ならではの野菜です。グリル用野菜としても美味しい。