

Newsletter

Vol.604 2026.2.2

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。まさに秀逸の食材。

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でもあります。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。



「花ローズマリー」(福岡・久保田農園)

Rosemary flower お取り寄せ

一般的にハーブの花が出回るのは早くても4月、メインは5〜7月ぐらいでしょう。そんな中、一足早く福岡糸島の久保田農園から「花ローズマリー」が届いております。花の付いた枝部分を小さくカットし、個体差はありますがこの季節に良く咲いているものだと感じいたします。ローズマリーの花は小さくとも、香りも味も「ローズマリー」そのもの。海外ではバターに練りこんだり、はちみつにトッピングしても楽しまれているようです。ローズマリーはお魚やお肉をグリルしたりするときにも欠かせないハーブ。仕上げに花が練りこんであるハーブバターを添えればより印象深い一品に。来る春を感じる素材です。

オニオンヌーボー(静岡)

新玉ねぎのようなフレッシュな香りと火を通すと香ばしくも甘く深い味わいはオニオンヌーボーならではの。



国産キクイモ 紫種 (茨城)

ヨーロッパでは昔からキクイモはかなりポピュラーであり、フランス料理には欠かせない存在です。でんぷん質がほとんどない為、ジャガイモよりさっぱりとして火を通すとほのかな甘みも楽しめ、薄くスライスしてサラダ、加熱してリゾット、パスタ、オープン料理や煮込みなどにも使われています。



お取り寄せ セルフィーユルート(長野)

驚くほどの甘みを感じる根セルフィーユ。調理を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ーユの香りを感じます。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 黄かぶ (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。

