

Newsletter

Vol.605 2026.2.9

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。

三寒四温

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。

和ハーブの香りよもぎ (徳島)

よもぎは春を表す香り。葉草として体に良い植物として昔から言われてきました。特に日本では草餅などに代表される懐かしい香りでもあります。最近ではパン作りにも人気だそう。蒸し物に添えたりペースト状にして香りを楽しむ料理などに。和洋問わず使われています。

静岡県 御殿谷農園の

「ショートセルバチコ(セルバチカ)」

持丸食品オリジナル Wild Rocket Ruchetta Selvatica (Short size)

和名でルッコラが「キバナズシロ」と呼ばれるのに対して「セルバチコ」は「ロボウガラシ」とよばれ、ルッコラの前種でかなり野生に近い品種だからか、年間を通して力強い葉姿でお料理に上っています。「セルバチコ」はお料理に深みを加えてくれるハーブでもあり、味を加える印象深いサラダ食材でもあるのです。一般的にはあまりメジャーでは無い「セルバチコ」は、そういった意味ではまさに業務用向けの食材でもあります。持丸食品では生産元の静岡「御殿谷農園」さんにご協力いただき、調理人の皆様の使いがたのいいショートサイズの「セルバチコ」と、そして「ルッコラ」の販売もしております。15 cmほどの葉姿の、お皿に収まりのいいサイズは弊社オリジナル。ぜひご注文をお待ちしております。

蕾菜(福岡 静岡)

カラシ菜の一種で、さっぱりした辛味があります。芽を伸ばした可愛い姿は、初春を彷彿とさせます。こりこりとした食感と、春を思わせる蕾の形、火のおりが早く調理し易いこと、火を通すと色が鮮やかな緑色に変わります。

アメーラルビンズ

/レッド(静岡)

指先程の小さいかわいいトマト。ルビンズという名前のごとく赤い宝石のようです。リコピン、ポリフェノールなどの栄養素を豊富に含み、プチッとほじける食感と甘く濃厚な味にはびっくりさせられます。

マイクロトマト/レッド(愛知)

一粒一粒がグリーンピースより小さいかわいいトマト。ほんの少しお皿の上を飾るだけで、赤や黄色がキラキラ綺麗です。オーナメントのようにあしらったりガラスの縁に掛けてかわいらしい飾りにも。

プチベール (宮崎)

ケールと芽キャベツの掛け合わせ野菜。冬季の人気食材です。栄養価も高く、ヒラヒラと可愛い葉はサッと火を通した後も美しいグリーンで飾りにできるほどしっかりとしています。