

Vol.606 2026.2.16

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。

# Newsletter

和の趣きを表現したミニリーフミックス

日差しの温かさ♪

## 和風ミニリーフミックス 『一花(ひとはな)』(埼玉)

繊細かつ、そこにあるだけでひとひらの花を添えたように柔らかでしっとりとした雰囲気を持つ、そんな装いのミックスです。柑橘や塩など、日本では一番親しまれている和の調味料をほんの少し加えるだけで、味わいが個性豊かに広がっていきます。「和」を意識したミックス。6種のリーフがおもてなしします。

## サラダオゼイユ (千葉)

マイルドで爽やかな酸味が特徴。ヨーロッパでも季節を感じる野菜として親しまれています。爽やかなグリーンが美しい。

## 桃枝 (徳島 福島)

鮮やかなピンク色が非常に可愛い桃の花。3月の桃の節句にふさわしいあしらいです。お料理の飾りに、箸置きにも... 花に囲まれた爛漫な春を思い出させます。



## 桜枝(徳島 福島)

春を代表するあしらいの一つ「桜枝」。日本人の大好きな桜の花は、贅沢でうらかな日本の春を象徴します。花びらが舞う美しい風景もお料理に添えます。



## 韓国産「パレルモ」

Sweet "Palermo", Italian Paprika from Korea カラーリングもパプリカの細長いバージョンにも見えますが、大きな違いはパプリカが肉厚であり少々の酸味を感じる一方「パレルモ」は、口に含むと優しい甘みを感じ、肉も薄目で後味がフルーツを食べた後のようにさわやかさを感じます。一般的にはイタリアンパプリカ、カナダではスイートポイントともいわれており、海外では各地で知られた存在のようです。このコンシェルジュでもご紹介後、各所でご好評をいただいておりますし、日本でも栽培にチャレンジしていた生産者もありましたが、生産量や規格の保持といった面で安定供給が難しいという点がネックとなっております。そこで今回は韓国で規模も大きく供給展開をしている農業団体を見つけました。ぜひ韓国産「パレルモ」で明るい春を演出してみてください。



## 明日葉(東京諸島)

あしたばは、セリ科シシウド属の植物、栄養価も高い健康野菜です。香りがあり独特の風味があります。天麩羅やフライ、それにおひたしなど様々にお使いいただけます。



久保田農園の

レッドダンデリオン/赤軸タンポポ (福岡) 赤軸が美しいタンポポ葉、フランス等、ヨーロッパでは現在でもサラダ食材としての使用が圧倒的に多く、身近なところに生えているものを摘んで、様々なソースに和えてパンにはさんだりサラダで供したりと、いたって庶民的なハーブ野菜です。柔らかくて癖のないタンポポ葉です。