

Vol.612 2026.3.30

# Newsletter

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。

From this week's "Concierge"



## アップルミント (福岡・久保田農園)

**お取り寄せ商品**

リンゴの様な甘い香りを持った爽やかなミント。アップルティーに添えて、しゃれた飾りとしても。ケーキのトッピングやデザートプレートにもさりげなく。

謳歌爛漫♪

## パイナップルミント Pineapple Mint

**お取り寄せ商品 (福岡・久保田農園)**

このミントの特徴は、ミントの中でも珍しい斑入りです。視覚的にも葉が白いフリルの縁取りを帯びて、ちょこんと座しているようなほほえましいイメージです。別名、斑入りアップルミントとも呼ばれているのは、「パイナップルミント」はマルバハッカ(アップルミント)の変種として誕生した経緯があるからです。香りは甘く、とっもフルーティーな感じのするハーブで、清涼感溢れるメニューによく使われています。ハーブティーはもちろん、フルーツカクテル、冷たいフルーツティーのトッピングとして、そしてサラダやゼリー、ジェラート類、お口直しのソルベやグラニテにも心地よい香りを添えてくれるでしょう。とてもキュートな佇まいです。

## 極太グリーンアスパラ「甘えんぼう」 ホワイトアスパラ「甘えんぼう」

(山形)

「甘えんぼう」ブランドはしっかりとした、特に品質の良いものにだけ、この名前が付けられています。グリーンは太いと言えども柔らかく、筋も少なくジューシーでボリュームたっぷりに調理をしていただけます。大きいですが、食すると実に瑞々しく、芳醇な甘さと旨味を感じます。ホワイトは、甘みも香りも程よく、水分もしっかりと蓄えながら、ぜいたくな時間を演出します。春らしい白い素材として様々な色のソースとも相性が抜群で、メインにも付け合わせとしてもフォトジェニックな印象を醸し出します。

甘えんぼう・ホワイトは  
少量スタート!

意外にも?!  
今がトップシーズン!

## ホワイトアスパラ (香川) **新着!**

香川県は、日本で最初にホワイトアスパラを生産した産地としても有名です。この時期は特に味が濃く柔らかいのが特徴です。国内のホワイトアスパラは産地リレーをして、これからもどんどんと北上してまいります。

## あまごころ(山形) **新着!**

あまごころは、ユリ科アマゴコロ属の多年草で春先に出てくる若芽と地中に伸びている根茎を食す春の山菜です。東北地方では昔から食べられており、若芽はウレイに似たような食感、ほんのりとしたほろ苦さがあり、茎の部分はアスパラのような風味と甘みも感じられ、美味しい山菜として知られてきました。希少な山菜のため高級食材として流通されていることもあって、この時期だけのお楽しみといっても過言ではないでしょう。

## 食用ほおずき (愛知) ハウス栽培

サマーチェリーとか、ゴールデンベリーなどと呼ばれ、フルーツとしても人気のあるものです。ハワイではポハベリーともいわれ、コンフィチュールなどでもおなじみです。付け合わせ、サラダ、パーニャカウダ、デザートなどなど様々な使われる食材です。甘みと香りが交互に押し寄せる個性的な食材でもあります。愛知県の食用ほおずきはハウス栽培で安定して手に入ります。