

Vol.615 2026.4.20

From this week's "Concierge"

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。



新着!

さわやかさも満開

とうもろこし ゴールドラッシュ (宮崎)

今や定番の美味しいとうもろこしとして人気のある「ゴールドラッシュ」が早くも宮崎から到着です。日本ではこれから夏に向かってとうもろこし前線が北上する楽しい季節を迎えます。

CREOの「サラダバーネット」ミニサイズ (埼玉)
「サラダバーネット」はバラ科ワレモコウ属の耐寒性多年草、ヨーロッパでもとても古くから知られているハーブの一つです。和名ではオランダワレモコウともいわれています。原産地としてはヨーロッパやアフリカ北部、そしてアジア西部、大昔から薬草として傷口の止血をしたり、食用としてもビタミンCやタンパク質などの栄養価も高く、継続的に摂ることで身体の健康と活力を維持できるともいわれていた身近なハーブです。可愛い丸っこいギザギザの葉は印象的で、その若葉はサラダによく利用されていました。噛むと胡瓜に似たようなさわやかな香りから、お魚料理のトッピングや、スープの風味付け、ハーブティー、クリームチーズやバターに練りこんで供されたりもしてきました。今回ご紹介するのはミニサイズの可愛いサイズ。特徴的な葉を様々なシーンのお料理の飾りつけに加えてみてはいかがでしょうか。

パイナップルミント

お取り寄せ商品 (福岡)

このミントの特徴は、ミントの中でも珍しい斑入りです。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、とって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。



新着!

生じゅんさい (秋田)

ツルンとした喉ごしがたまらないじゅんさい。これからの季節は椀に、冷製スープですっきりと。ゼリーのような涼しげな容姿と独特の菌ごたえが特徴の食材です。



新着!

姫竹・笹竹 水煮 50g (青森)

可愛い竹の姿は、やはり春から初夏の風情、新芽、新緑にイメージが広がってゆきます。姫竹は笹の仲間の若芽で、天麩羅や炒め物、炊き込みご飯など香りと食感、甘みを楽しみ、季節も感じる食材です。



新着!

姫竹・笹竹 フレッシュ 500g (北海道)

フレッシュな姫竹は、アクも少なく、柔らかいので茹でてマヨネーズやマスタードなどのソースをつけたり、さっと洗ってから皮をつけたままホイル焼きにしてお召し上がりになるのも香りと風味が溢れておすすめです。



レモンタイム

(茨城)

西洋では料理の香り付けは勿論のこと、身体の調子を整えるハーブティー、そして防腐の意味でも使われてきた位生活に溶け込んでいるハーブです。通常のタイムは独特の風味がありますが、この「レモンタイム」は魚料理から、鶏肉ソテー、オイル漬けにしてドレッシングやソース、キッシュやタルト、そしてパウンドケーキに入れたりカップケーキの飾りやマフィンの香り付けにと、オールラウンドに使えるハーブです。