

Newsletter

Vol.629 2026.8.17

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。

次の季節へシフト
チェンジ!

ひもとうがらし (福岡・久保田農園) **お取り寄せ**

Sweet Long Pepper: "Himo-Tougarashi"

日本の夏は、しし唐や唐辛子の露地物が旬を迎えるシーズンです。一見してお分かりになるように、紐のように細長く深い緑色でいかにも辛そうに見えますが、実際、生のままで口に運んでみても拍子抜けするほど辛味は感じず、立ち上るワイルドな青みの香りと風味が楽しめます。「ひもとうがらし」は、もともとは「大和伝統野菜」として奈良県を中心に栽培されてきた細長い甘味種のとうがらしです。そのままカットをして青味やトッピング、あるいはオイルとの相性が良いことから炒め物やてんぷら、煮浸しなど調理にも最適で、鮮やかなグリーンが他の具材とあいまって一層美味しくいただけます。和食だけではなく、パスタの具材、ピンチョス、ガルニチュールの素材としてもご利用いただけます。



Papillon Rouge 「パピヨンルージュ」-レッドオクサリス (CREO 埼玉)

〜美しい三角形の赤紫のリーフ 秋〜冬メニュー、ハロウィンアフタヌーンティーにも!〜
まるで舞い飛ぶ「赤い蝶」のような、三角のパープルの三つ葉が印象的なリーフ。他に無いビジュアル感、フランス料理では昔から摘み草のサラダやプレートの飾りなどにはよく登場する、お馴染みの「オキザリス(カタバミ)」の仲間です。リーフを口に含みますと、まるで青リンゴの様な爽やかな酸味を感じていただけます。



中国・雲南省 松茸

一足早く味わうプレミアムな食材。中国産松茸も中国内の保管や輸送と日本での検疫と通関作業も確立され素晴らしい品質の松茸が日本へ届くようになりました。

バターナッツスクワッシュ (千葉・三浦・USA)

瓢箪型の南瓜。人気の秘密は、スープなどにするとその滑らかさが秀でだから。実の色もオレンジ色なので、お料理にこの色味を生かしても印象的です。ブラウンシュガーとの相性も良いのでグリルにして付け合わせや、色も濃いので甘く煮てスイーツのトッピングにも面白い。

キタアカリ (北海道)

別名「黄金男爵」とも呼ばれている、ジャガイモの中での人気品種です。火が通ると黄金色に、そしてホクホクした中にも滑らかな舌ざわりと甘みが広がります。

石川芋 きぬかつぎ (静岡)

数ある里芋の中でも、そのままズバリの名前が付いた「きぬかつぎ」は、まさに「きぬかつぎ」にぴったりの里芋です。丸く、可愛いサイズ。調理をするとつるんと皮離れよく、きめの細かさと粘りがあります。毎年夏のこの時期に出荷され始めます。人気の里芋です。

美しいサラダ野菜 チコレフリーズ (長野)

軽やかなレモンイエローのサラダ素材として、繊細で葉が最も細いタイプのエンダイブとして知られている「チコレフリーズ」。中が軟白して、フワフワの印象で盛付け時とても美しく、ボリューム感たっぷりにお料理を彩ります。

お待たせいたしました!
少量ですが出荷再開!