

Newsletter

Vol.630 2026.8.24

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。

お待たせいたしました！
出荷再スタート！！

福岡
久保田農園だより

美しいサラダ野菜 チコレフリーゼ（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「チコレフリーゼ」。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。

お取り寄せ

太オクラ “ダビデの星”/

スターオクラ（福岡久保田農園 埼玉）

太くてずっしりとしていて、ぎざぎざの形がなんとムーモラスでもあります。生のままスライスするとその断面の淵は少しとがった形となり、まるで星のような姿となりますが、少しボイルをするとその角もほんのり丸みを帯びて、写真のように花のようにも見えます。ごつい外観ですが癖のない味と香りです。



「ジミーナルデロ」お取り寄せ

＝スイートイタリアンペッパー」

（福岡久保田農園）

「ジミーナルデロスイートイタリアンペッパー」は甘とうがらしです。先がくるとカーブした形状になる個性的な形。生で食すと甘くフルーティー。フライパンで炒めるとクリーミーでソフトになり、調理に最適なスイートイタリアンペッパーのひとつとされています。

ハニーナッツ・スクワッシュ

（福岡・久保田農園） Honeynut squash

お馴染みのバターナッツ・スクワッシュとは二回りも三回りも小さな可愛いサイズの「ハニーナッツ・スクワッシュ」。海外では 2016 年頃から人気が高まりました。バターナッツ・スクワッシュとバターカップカボチャの交配種で、オレンジ色と薄いグリーン筋目の入った皮目を持ちます。果肉はもちろん濃いオレンジ色、名前のごとくバターナッツよりさらにクリーミーで甘みがあるのが特徴です。皮も柔らかいのでそのまま調理できるのも人気のようです。ファルシの土台としたり、チーズやハーブバターで味付け、パイやグラタンなどのメインはもちろんですが、メープルシロップやブラウンシュガー、各種フルーツなどと合わせられてデザートやサイドメニューにされているフォトジェニックなハニーナッツのメニューも多く目にします。

お取り寄せ -数量限定

じゃがいも 「デストロイヤー」

お取り寄せ

品種名：グランドベチカ

（福岡久保田農園）

“Potato Destroyer”
その姿がまるで「覆面マスクを被ったレスラー」のように見えることから「デストロイヤー」の名前で呼ばれています。レッドムーンという赤皮で中身が濃い黄色のジャガイモの突然変異種、煮崩れしにくく、粘り気がある肉質です。



ノーザンルビー

お取り寄せ（福岡久保田農園）

火を入れるとまんべんなくピンク色に染まるかわい
い印象のじゃがいも。粘質の食感です。



シャドークイーン お取り寄せ（福岡久保田農園）

アントシアニン系の濃い色素、調理にもエキゾチックな風合いとシックな色合いで、お料理のさし色効果としても抜群です。キタムサキをルーツに開発されたシャドークイーンは、お料理の世界でも人気のじゃがいもです。