

Vol.638 2026.10.26

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

温もり感じるメニューに

菜花（千葉）

寒い季節に、暖かさを感じる食材として菜の花があります。美しく整った菜花はお料理にもひときわ美しく、そしてほんのりとした柔らかな雰囲気と、緑の美しさをも表現します。

NEW!

“ビミ®ブロッコリー”（ケニア） “Bimi® broccoli”

弊社では年間での安定したメニューアップのご提案の為、品質の良いケニア産のブロッコリーの販売をスタートいたします。名前は、“Bimi® broccoli”（ビミ・ブロッコリー）と言ってヨーロッパ各地ではすでに知られた存在、一部スペインでも栽培をしています。サカタのタネが監修、しっかりとした管理のもと、一本一本の手摘みで丁寧に収穫された美しく美味しいスティックブロッコリーです。

福岡 久保田農園の

カーボロネロ お取り寄せ商品

非結球キャベツ、イタリアンには欠かせない高級食材です。ビタミン、ミネラルを豊富に含みオリーブオイルとの相性も抜群。炒め物やスープなどに、濃い緑色が印象的で、細かい凹凸も個性的です。

シュクリーヌ・レタス（福岡・久保田農園）

お取り寄せ商品

南フランスの伝統的なレタスと言われている「シュクリーヌ・レタス」。Little Gem Lettuce/リトル・ジェム・レタスや、ミニロメイン・レタスと言われるものが非常に近い種類と言われています。軽やかなグリーンの外葉の中に、ぎゅっと巻きこんだ中の軟白された葉の色合い、肉厚でしっかりとしたテクスチャですので、カットして断面を見せながら、フルーツやチーズ、ナッツなどとともにビネグレットドレッシングをかけてお洒落にドレスアップさせるのも一興。もちろん加熱するとより一層シャッキリとした食感とミネラル感のある甘味が楽しめます。ローストしたり、ソテーに、他スチームをしてもしてもシャキシャキ感が損なわれず、より一層個性が引き立ちます。

入荷再開！ペルー産ホワイトアスパラ

大変お待たせ致しました！ペルー産ホワイトアスパラが入荷再開！ペルー産のアスパラガスは、フレッシュでみずみずしい。肥沃な大地と温暖な気候で育てられたアスパラはしっかりとしたテクスチャを保持しています。

マイクロ葉わさび（徳島）

可憐でハートの形のわさびの葉、緑の葉からほんのり山葵の味が楽しめるということで、あしらいとしても、味のエッセンスとしてもジャンルを問わずお使いいただいております。

下仁田葱（群馬）

今や冬場の美味しくて甘いねぎの代名詞ともなっている下仁田葱。殿様葱として古くから献上品としても有名です。火を通すとトロとした口当たりです。暖かいメニューが増えてくると大活躍する食材。太くて重量感のある外見が特徴です。

アリウムスター 葱の花（福岡・久保田農園）

お取り寄せ商品

ユリの花がミニチュアサイズになったような印象。柔らかな色と姿とは対照的に、口に運ぶと「ネギ」独特の香りが心地よく鼻に抜けてまいります。