Vol.639 2026.11.2

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。

季節は急速に冬の面持ち！



プチベール （宮崎　長野）

ケールと芽キャベツの掛け合わせ野菜。冬季の人気食材です。栄養価も高く、葉もヒラヒラと可愛らしい。サッと火を通した後でも美しいグリーンが楽しめ、しっかりとしたテクスチャなので、一葉一葉を剥いて飾りとしても使えます。

スパゲッティ・スクワッシュ　金糸瓜（アメリカ　メキシコ）

夏の素材としてお使いになる事が多いのですが、最近では年間通じての人気の食材になりつつあります。冬場は輸入品でご用意をしております。茹でると果肉の繊維がまるでそうめんの様な細長い麺の様にほどけます。レモンイエローの色合い、見た目のインパクト、シャリシャリした食感はお料理にさわやかさと目新しさを添えます。和食の酢の物や和え物、サラダはもとより、洋食にも。もともと海外では人気の食材。ジャンルを問わず大活躍。菜食、ビーガン用の麺の代用として使用されることも。

芽キャベツ（オーストラリア）

メキャベツは一般的なキャベツに比べ、ほとんどの栄養成分がバランスよく含まれています。ビタミンCは普通のキャベツの約 4 倍！美容にも健康にも風邪予防にもよい芽キャベツは、暖かいメニューには無くてはならない存在です。



オレンジ白菜（群馬）

外見は、ほぼ普通の白菜、しかし縦に割ってみると鮮やかな黄色・オレンジ色の葉が顔を出します。サラダにもできる白菜です。ふんわりと巻かれた状態から一枚ちぎって口に入れると、パリパリとした食感とほんのり甘く瑞々しさが広がり、生でも、火を通しても柔らかな甘みが広がります。



マイクロラディッシュ（愛知）　芽蕪（東京）

あまりにも可憐で可愛らしい食材です。各種パーティーやお祝い事にもピッタリ！ペアで並ぶと「紅白」となり、おめでたい雰囲気も重なってとても印象的なシーンを演出します。バンケットシーズンにはお勧めの食材です。



赤葱 （山形　茨城）

生のままでは、一般の葱に比べやや辛味も強く香りも豊かですが、加熱しますと一転して甘みが引き立ち、しっとりとした食感になります。



ビエトラコスティーネ/シルバーバレット・フダンソウ （熊本）

株採りではなく、一本一本を外したものを綺麗に束にしております。癖がなく、煮崩れもしにくいバレットは、洋食ではお馴染みの食材です。和洋中とジャンルも問いません。炒め物や、さっと下茹でしてからバターを絡めるなど、メインの付け合せ、彩りとして他、様々にご利用いただけます。