

# Newsletter

2013/5/7  
Vol.56

株式会社 持丸食品 東京都大田区仲池上 2-27-3 TEL03-3755-3101 Fax03-3755-3105



## 枝豆（埼玉）

季節を感じる食材です。  
束の枝豆は、茹で上げた香りと、甘味が秀逸です。  
調理をしてもグリーン色がとても美しく新緑を思わせます。

## フィンガーライム（アメリカ）

昨年秋の発表から、多くの皆様よりご好評を頂いております生のフィンガーライム。通常は9月～翌1月までの御提供ですが特別にハウス物が入って来ております。プチプチと弾ける食感がこの爽やかな季節にはピッタリです！

**今回の御案内で最後となりました！期間限定ハウス物です！5月中旬まで！**



## 国産アーティチョーク（千葉）

国内産アーティチョークの季節です。茹でるとまったりとした舌触りと、奥深い味わいに蒼沢な雰囲気を感じる方も多いでしょう。



## カクテルラディッシュ（群馬）

カラフルなラディッシュがお皿の上を飾ります。葉はカットされ、珠の部分にフォーカスしました！斬新な規格の楽しい食材です。1袋5～7玉入り。

## ジャンボししとう（茨城）

大きなししとうですが、甘い味わいが特徴です。そのままシンプルに素焼きにしても、とても美味しくいただけます。



## 星型・ハート型胡瓜（千葉）

まだ胡瓜が小さい内に1本1本丁寧に透明のプラスチックケースの型をはめて栽培し、可愛い形を作ります。思わず「わあ!」と歓声があがります。



## ジュンサイ（国産・秋田 中国）

つるんとしたのど越しがたまらないジュンサイ。これからの季節は冷やしてもすっきりと...見た目にも清涼感があり、独特の菌ごたえが特徴の素材です。



## 皮付きヤングコーン（熊本 鹿児島）

ヤングコーンは瓶詰などで水煮にしたものが主流ですが、トウモロコシを若採りして作られるヤングコーンの葉付で新鮮な物はトウモロコシ特有の甘味と風味が水煮の物よりもずっと濃いのが特徴です。シンプルに茹でて塩でいただいても、皮のまま中身を蒸し焼くようにしても、さらに美味しく食べられます。