

Newsletter

Vol.70

2013.11.25

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

水分たっぷり味わい深く、
美しい色合いで幸せを運ぶ野菜♪

黄かぶ (フランス)

白かぶと同じように使うことができます。緻密で、ボイルしても煮溶けにくいといわれています。甘味も感じ、煮込むと幾分黄色味を増します。上品な味わいがこの季節ならではの食材です。

霜多農園 ミニ蕪(茨城)

優しい甘さと香りの蕪です。ピンポン玉より一回り小さいサイズ。茨城の野菜作りのスペシャリストが作った逸品です。研究されつくした土づくり、そこから生まれた蕪は味も絶品です。

赤かぶ (岐阜 滋賀)

外側の真紅が美しく、平たく丸いフォルムに立派な葉がついています。実を切ると中は純白で美しい蕪です。味は甘みが引き立ち、滑らかで緻密。生でサラダでも美味しく爽やかです。茎は案外パリパリと柔らかく癖も少なく、歯ごたえも軽やかです。

あやめ蕪(茨城 群馬)

紫と白の美しい色のバランスが特徴的な蕪です。柔らかくて甘みが強いので、生でも美味しく食べていただけます。

ヤーコン(群馬 青森 他)

アンデス原産、キク科の植物。しかしこのヤーコンは機能性野菜としても有名です。ポリフェノールを多く含み、そのまま口に運ぶとまるで梨を食べているような食感と優しい甘み、サラダや煮物、フライやデザートにも使えるオールラウンダーです。