



### 京人参(岡山)

肉質が軟らかく、リコピンを多く含み、色は鮮紅色をして甘みが強い品種です。日本料理やおせち料理には欠かせないワンランク上の人参です。

### 黒大根(神奈川 栃木)

締まった緻密な肉質しっかりとした深い味わい。昔はヨーロッパより輸入が主でした。日本の大根には無い味わいを是非お楽しみください。

### 聖護院蕪(京都)

聖護院蕪と並び称される京野菜の聖護院蕪は大きめの蕪で、白くて甘味があり、繊維も少なく、軟らかくとても美味。洋食でもチーズやベシヤメルソースなどととてもよく合います。ビタミンCが豊富でアミラーゼ(消化酵素)を多く含み、サラダやピクルスなどにもお勧めです。



### 聖護院大根(京都)

京都府聖護院発祥の伝統的な京野菜の一つ。きめ細やかな肉質で柔らかくて甘味が強く、煮崩れしないのでふろふき大根や煮物によく使われます。

# Newsletter vol.93 2014.10.27 Mochimaru Shokuhin



いろいろ鮮やか・根菜も美味しい季節です



### レディサラダ大根(神奈川)

鮮やかなピンク色でひときわ目を引く大根です。スライスして色を楽しむサラダに、千切りにしても面白い。名前のごとく、可愛い色が女性の目を引きまします。

### カリフラワー(埼玉 秋田 岩手)

茎の長めなスタイリッシュなカリフラワーのカリフラワー、茹でるとミントグリーンとオフホワイトのコントラストも美しく、サラダでも付け合せでも爽やかに料理を彩ります。

### 天かぶ(千葉 埼玉)

直径が10センチ以上の天かぶは関東でも古くから流通している大型の蕪、毎年11月～12月に期間限定で入ってくる美味しい蕪です。肉質はきめ細やかで柔らかいのが特徴で、甘みもしっかりとあり柔らかい割には煮崩れも少ないので、生食や加熱用として幅広く利用できる野菜です



### カラフルスイスチャード(茨城 群馬)

カラフルな茎色が楽しい、スイスチャード。葉から葉脈まで綺麗な色が広がっています。欧米やヨーロッパではおなじみの野菜です。湯がいても煮溶けづらく癖も無い見た目にも面白い食材です。



### 鋸南のインゲン(千葉)

細く綺麗にそろった鋸南のインゲン。見た目にも感動する美しさです。華奢で繊細なプレミアムな逸品、極上品です。