

## 青梗菜花

(茨城 静岡)

青梗菜の先に可愛らしい花のつぼみがのぞいています。いつもの青梗菜からも春を感じます。シャキッとした歯ごたえも楽しい。



# Newsletter

Vol. 102

2015.3.16

Mochimaru Shokuhin

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

## 暖かなそよ風を運ぶ野菜たち

### ビーツチオッジャ(静岡)

赤白の渦巻が、とても個性的なビーツ。えぐみが比較的少ないので、そのままサラダにも適しています。切ってから茹でると赤い色素が流れやすいですが、皮を剥かずにさっとゆでると比較的模様が残るようです。

### 香川県産 ホワイトアスパラ

今の時期だけの美味しい国産のホワイトアスパラがどんどん到着しております。冬の寒さの中、じっくりと育てられた逸品。春芽といわれるように、柔らかく上品な甘みが口いっぱい広がります。

### 新生姜(高知)

掘りたての新鮮さ、歯ごたえを堪能していただけます。爽やかな風味と軽やかな刺激は体も温め、ほんのり優しい春を演出するにもピッタリです。

### 三浦本春キャベツ(神奈川)

今年もこの時期がやってまいりました！春の太陽を独り占めしたような柔らかく甘みに富み、この時期限定で流通する本春キャベツ。味わいの良さでは定評があります。

### アスティナ・クレス(埼玉)

国産の物で初紹介です。弊社でお馴染みのトッピング/ミニ・リーフシリーズでご提供いたしております。アニスに似た風味と清涼感のある後味が欧州のシェフの中ではこぞって使われています。スイーツなどにもとてもよく合うハーブです。

### よもぎ(東京 徳島)

よもぎは春を表す香りといっても良いでしょう。特に日本では草餅などに代表される懐かしい香りでもあります。蒸し物のに添えられたり、ペースト状にして香りを楽しむお料理等に和洋問わず使われています。

### 茗荷竹(宮城)

独特の風味とシャキシャキした食感が抜群の茗荷竹。花茗荷よりマイルドな香りが持ち味で、生でサラダでも炒め物やフライでも楽しめます。

### 秋うこん(沖縄)

英名ではターメリックと呼ばれていますが良く使われている粉末のものよりは香りに満ちています。薬膳はもちろん、ピラフ、フライドライスやソースの色、香りづけ、あるいはすりおろしてハーブと混ぜ合わせ魚などのグリルに。