

新茶葉 (福島)

茶葉は春を告げる代表選手です。和食では天麩羅にしたりお浸しにしたり洋食でもフライやソテー、デザートのアしらにも艶々とした瑞々しい緑色が印象的です。



赤リアス芥子菜・レッドフリルマスタード(埼玉)

色や形が面白いということで注目されています。しゃっきりとした食感と、ピリッとした味わい。サンゴのような葉の形状が楽しい。



人参菜・人参葉(京都)

独特の風味が春を感じさせる人参菜。豊富な栄養素を含み、京野菜としても有名です。天麩羅やお浸し、風味付けにも。



花ローズマリー (宮城 千葉)

ローズマリーは肉料理等にお馴染みのハーブですが、アロマの世界では若返りのハーブとしても有名です。爽やかで親しみのある香りです。

花柚子 (福島)

コロんとした小さい小さい花。ほのかに香る柚子の香りは心が落ち着きます。椀物やあしらいに使われますが、洋食でも香りづけや花弁を散らしてカクテルでもいかがでしょう。



チコレフリーゼ(茨城)

フワリとした黄色い中心部が、柔らかな春の日差しようです。サラダでもこんもりときれいに盛り上がり、爽やかなほろ苦さはサラダに味のアクセントを与えます。

ピーシュット(埼玉)

さやの新芽のピーシュットは、海外のシェフの間でもこぞって使われる食材です。水揚げをするとツルも茎もくるとカーブを描き、とてもキュートで可愛らしさも感じます。穏やかな豆独特の甘みが優しい食材です。



のらぼう菜 (埼玉)

ビタミン A や E、鉄分が多く栄養価が高く、糖分が多く味の良いことで知られています。江戸時代からの伝統野菜です。4月中旬まで。



アーティチョーク (アメリカ)

茹でるとまったりとした味わいと、舌触りで、一つ一つの花弁をむきながら食すその食べ方も面白いものです。奥深い風味に贅沢な雰囲気を感じる方も多いでしょう。

Newsletter

Vol. 103

2015.3.30

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

お料理を春の色で彩ります