



# Newsletter

Vol. 107

2015.5.25

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

## フィンガーライム(アメリカ) 6月上旬入荷見込

プチッとした食感と、ライムの爽やかさが大人気のフィンガーライムが、今年も登場です。カクテルに入れたり、魚料理に添えて、香りを生かしたりとその可愛い容姿も生かしたメニューで、注目を浴びそう。

香りとともに楽しむ



## コールラビ(群馬)

ヨーロッパではごく普通に使われている一般的な野菜です。キャベツの芯が肥大化したもので、煮ても焼いてもサラダでも、ほのかな甘みが美味しい食材です。



## 鋸南のアーティチョーク(千葉)

洋食の世界ではワンランク上の食材。独特の香りとまったりとした味わいが特徴です。ボイルをして一枚一枚をむきながらディップして優雅にいただいたり、カットして中心の柔らかくボリュームのある部分を香りとともに楽しんだりとその食べ方にも洒落な雰囲気加わります。



## 国産ルバーブ(北海道)

北海道よりルバーブが到着しております。甘酸っぱく、そしてビタミンも豊富に含むルバーブは、見ても食べてもそのルビー色がキュートに映ります。酸味のあるソースの素材としても、もちろんデザート、スイーツにも、この季節に爽やかさを運んでくれます。