

# Newsletter

Vol. 108

2015.6.8

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

## 縞いんげん（静岡）

日本ではあまりなじみがない黒い縞の有るインゲンですが、フランスではインゲンの最高級品といわれています。細く美しく茹でると深い緑、そして外皮はソフトで口当たりも良く、風味も豊かで味わい深いものがあります。

## 上質な時間を演出する野菜達

## 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。

## ミニアーティチョーク（高知）

アーティチョークを生産している農家さんは国内ではごく少数、そしてミニサイズに至っては、高知の土居さんが唯一の方でしょう。グローブタイプのミニアーティチョークは、料理人の心をくすぐる貴重でプレミアムな食材。ミニならではの個性を存分にお楽しみください。

## フィンガーライム（アメリカ） ※色は選べません

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。