



## メインを引き立てるおすすめ野菜

### 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



#### おいしい菜(福岡)

「おいしい菜」は菜の花の葉の部分  
を食用に品種改良した野菜です。以  
前は「博多菜花・かき菜」と呼ばれ本  
来の菜花とされていました。炒め  
ると、立派な茎もシャキシャキとして決  
して筋張ってなくポイルをしても緑色  
が美しく映えます。あく抜きする必要  
もないので下ゆで不要で気軽に使用  
できる健康野菜。冬の野菜なので糖度  
が高く、特にこれからの寒い季節に  
収穫されるものはどンドン甘みがの  
ってきます。



#### オニオンヌーボー(静岡)

新玉葱のようなさわやかな香り、そ  
れに、加熱すると葉の緑がより鮮や  
かになります。バターでいためるだ  
けでまろやかな旨味と甘みを出し、  
お料理を風味豊かに仕上げます。



#### カリフラワー・ミナレット(埼玉 群馬)

らせんを描いた美しい形状が特徴のミナレット。最近  
ではすっかりとお馴染みになりました。コリコリとした  
歯触りが楽しく、黄緑色の爽やかな色が食卓を飾り  
ます。小さく切り分けて、印象的な演出にも楽しい食  
材です。



#### 黄かぶ(静岡 フランス)

肉質は白っぽく緻密、  
白蕪のように煮溶ける  
こともなく、しっかりと  
煮込むことができます。  
独特の上質な  
風味があり、  
この季節  
ならではの  
野菜です。

#### カリフローレ(茨城)

茎の長めなスタイリッシュなカリフラワーのカリフ  
ローレ、茹でるとミントグリーン茎とオフホワイト  
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。この季節は雪の  
積もったツリーにも見えてきそうなそんなイメージ  
でもあります。



#### チコレフリーゼ(茨城)

細かい切れ込みが非常に美しいエンダイブとして  
知られている「チコレフリーゼ」。まるでレモンイエ  
ローの羽がふわふわと舞い降りるようなロマンチ  
ックな雰囲気をも醸し出しています。高級感も誘う  
印象も持ち合わせています。