



## 色とりどりフレッシュな春♪

### 新玉葱(静岡 愛知)

春が旬の新玉葱は甘くてやわらかくて、生でもおいしいのが特徴です。火を通すと一層甘みが引き立ち、とろんとした口当たりで春の訪れも感じます。



### 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

### ナスタチューム 花・葉

(埼玉 cre)

花、葉はハーブとしても野菜としても親しまれ、家庭菜園でもおなじみの可愛い食材です。クレソンに似たピリッとした風味があり、花びらを散らすととても美しいサラダの出来上がりです。



### プリムラ 3種(愛知)

鮮やかな色が春の花畑を連想させるプリムラ。軽やかに華やかに料理を飾ります。エディブルフラワーは時期・天候により入荷の有無がありますので、事前に担当者にお確かめください。



ミックス



チェリー



ポニー・ピンク



### 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！例年より早いご紹介となります。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、季節感のあるメニューでは春の定番となっているようです。



### 佐賀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、日本で一番早い佐賀県産のホワイトアスパラは、あっという間に出荷のピークを迎えております。冬の寒さの中、じっくりと育てられた逸品です。

### 霜多農園 ミニ蕪(茨城)

優しい甘さと香りの蕪です。この蕪はピンポン玉より一回り小さなサイズです。茨城の野菜のスペシャリスト、霜多氏が作った逸品です。研究されつくした土から生まれた美しい蕪は、味も絶品です。



### ご予約食材 沖縄県産トウモロコシ

とうもろこしの「初物」でもある沖縄県産のトウモロコシ、今年もその姿を見ると季節の移り変わり、春の訪れやこれからのあたたかい季節に気持ちをはせることが出来ます。

