Newsletter Vol. 169 2016.12.5



12月のスタートを華々しく♪

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



共に秀逸です。

ポッタベッラ(静岡)

キングオブマッシュルームともいわ れ、堂々とした大きさのポッタベッ ラは欧米ではキノコというとこれを 指します。特大サイズで肉厚、香

シルバーバレット・フダンソウ(能本

株採りではなく、一本一本を外したものを綺麗に束にし ります。癖がなく、煮崩れもしにくいバレットは、洋食では 様々に使われます。和洋中と炒め物でも、さっと下茹でし からバターを絡めたり、ニンニクを利かせてメインの付けて せ、彩りとしてなど、様々にご利用いただけます。

マッシュルーム・ ブトン

【ss サイズマッシュ ルーム](静岡)

直径 2.5 センチほどの 超小さく可愛らしいサイ ズのマッシュルームで す。 そのままフライや て、ぷら、ピンチョスや タパスのように視覚的 もキュートで面白い使い 方もいかがでしょう。



マイクロラディッシュ(愛知)・芽蕪(東京)

りにも可憐で可愛らしい食材です。各種パーティーやお祝 い事にもピッタリ!ペアで並ぶと「紅白」となり、おめでたい雰 囲気も重なってとても印象的なシーンを演出します。

ちょろぎ コルヌ クローヌ(岡山 他)

日本では赤く酢漬けにして、お正月の黒豆に添えるぐらいの認知度ですが、 ヨーロッパではボイルしたり炒めたりと、目に見えるその面白い形を利用して 様々なお料理に使われています。