

# Newsletter Vol. 172 2017.1.10



青々とした初春を味わう



## 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

### ふきのとう (北海道)

まさに春の香りをいただくフキノトウは、初春を思わせる代表選手。独特の香りが、春を待つ気持ちに拍車をかけます。

### うるい(山形)

グリーンのうるいは、湯がいておひたしやソースに絡めても美味しく、葉をそのまま美しい「かいしき」に利用したりします。

### 庄内あさつき (山形)

さっと湯通しをしてシャキシャキとした食感を楽しんだり、ゆっくりボイルしてとろんとした甘みと風味を楽しんでください。

### こごみ(秋田)

アクがないのでさっとゆでてサラダやお料理のトッピングにも楽しい食材です。青々とした緑がまぶしい印象です。

### 葉わさび(徳島)

葉の緑色が美しく、清涼感をも醸し出す葉わさび。あしらいにも、そのほんのりとしたわさびの香りと辛味を生かしてお料理のアクセントにも様々にご利用いただけます。

### 菜花(千葉)

寒い季節に、暖かさを感じる食材として菜の花があります。美しく整った菜花はお料理にもひととき美しく、そしてほんのりとした雰囲気と、緑の美しさをも表現します。

### タラの芽(山形)

ほのかな苦みや、しっかりとした食感が春を伝える食材として人気があり、山菜の王様ともいわれています。



### のびる(徳島)

ニンニクのような食欲をそそる香り。緑の葉の部分も使えます。根球が小さく、ミニミニサイズの新玉葱のよう!

