

Newsletter Vol. 175 2017.1.30



お取り寄せ食材

有機菜花(高知)

四万十川が流れる自然に恵まれた標高 300m ほどの山間で、この菜花は生産されています。味わいも普通の菜花に比べてエグ味も少なく菜花特有の苦みすら感じられません。生でもサラダにして食べられるほどの柔らかさと爽やかさにあふれていますし、有機栽培された菜花の優しい風味を感じていただけます。

あたたかい 春を呼ぼう!

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

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。

梅枝(福島)

早春を表す梅枝は、学業の神様の「太宰府天満宮」の紋でも有名です。縁起を付ける、前途を祝すなどのおめでたいシーンにも。ノブルな雰囲気も醸し出す梅、上品な演出にもいかがでしょうか。

プチぷよ(静岡)

サクランボの「佐藤錦」のような艶々感、グミのような歯触りと柔らかさ。ガラス細工のようにも見えとてもキュートで美しいミニトマトです。

桜枝(福島)

春を代表するあしらいの一つ「桜枝」。日本人の大好きな桜の花は、贅沢でうらかな日本の春を象徴します。花びらが舞う美しい風景もお料理に添えます。

カーボロネロ(千葉 茨城 栃木)

非結球キャベツ、イタリアンには欠かせない高級食材です。ビタミン、ミネラルを豊富に含みオリーブオイルとの相性も抜群! 炒めものやスープなどに。濃い緑色が印象的で細かい凹凸も個性的です。

桃枝(福島)

鮮やかなピンク色が非常に可愛い桃の花。3月の桃の節句にふさわしいあしらいです。花に囲まれた爛漫な春を思い出させます。

ヒイラギ(徳島)

12月はクリスマス、そして2月は節分と、季節感を感じさせるあしらいです。柊の葉の棘が鬼の目を刺して鬼の侵入を防ぐ邪気除けの意味合いと、春が無事に訪れますようにとの願いが伝わります。