



明るい色合いで季節を告げる

## 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



### フリゼライン (フランス ベルギー)

とても美しい新しい野菜がヨーロッパより届きました。「フリゼライン」という野菜はその名の様にスラツとした細長い葉姿と、そしてレモンイエローの葉先が美しくフリゼをした印象的な野菜です。アンディーブとエンダイブのかけ合わせの野菜として、ヨーロッパでは2016年にリリースされたばかりで、話題とともに様々に取り扱いがされているようです。

### 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。

### 花柚子(徳島 福島)

小さくかわいい柚子の花。和食では椀だねにしたり、花びらを散らして風雅を演出したりします。ほんのり香る柚子の香りは、とても親しみのある香り。洋食でもカクテルに散らしてみたり、あしらいにも。



### のらぼう菜 (埼玉)

「のらぼう菜」はビタミン A や E、鉄分が多く栄養価が高く、糖分が多く味の良いことで知られています。江戸時代からの伝統野菜です。



### 雪うり (山形)

軟白した雪うりは柔らかく、見た目も繊細で綺麗。シャキシャキとした食感とほんの少しの粘りが個性的で爽やかな食材です。そのままサラダにも最適です。

