



鮮やかな色調で春らしさを♪

チコレフリーゼ(茨城)

軽やかなサラダ素材として葉が最も細いタイプのエンダイブとして知られている「チコレフリーゼ」は、細くサンゴのような美しい葉の形状が特徴です。

ミニビーツキオッジャ/ ターゲットビーツ(埼玉)

「埼玉ヨーロッパ野菜研究会」では様々な野菜の栽培が試みられています。その中でも注目は直径3センチ~4センチほどの小さいミニビーツ・チオッジャです。お料理が映えるほど良い大きさは、彩りにもサラダにも付け合わせにも楽しくカラフルな演出ができるでしょう。

Mochimau 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



愛知のミニセルバチコ

赤い葉脈がとともキュートな小さい8~9センチのセルバチコです。一本一本が丁寧に束帯されており、愛知県で高級和食材、促成小物野菜を専門に栽培している農家の丁寧な仕事が見られます。味もしっかりとしています。

よもぎ(徳島)

よもぎは春を表す香りといっても良いでしょう。特に日本では草餅などに代表される懐かしい香りでもあります。蒸し物に添えられたり、ペースト状にして香りを楽しむお料理等に和洋問わず使われています。



新生姜(高知)

掘りたての新鮮さ、歯ごたえを堪能していただけます。爽やかな風味と軽やかな刺激は体も温め、ほんのり優しい春を演出するにもピッタリです。



鮎たで(東京)

特有の香りと辛味を持ち、香辛料として薬味や刺身のつまなどに用いられます。辛味成分があり、タデの葉をすりつぶして酢でのばしたものは「タデ酢」と呼ばれ、アユの塩焼きに添えられたりもします。特に鮎との相性が良い為に「鮎たで」と呼ばれますが、日本のハーブとして、独特の風味辛味を生かしてお使いになられても面白いかもしれません。

ツバメ谷中生姜(静岡)

「薬生姜」ともいうツバメ谷中生姜は、その形がつばめの形に似ているから名付けられたといわれています。味噌をつけて食べたり甘酢につけたりする箸休め以外にも、そのフレッシュな風味を生かしてジャンルを問わず様々なお料理のエッセンスとしてもいかがでしょう。