



緑の輝きをお料理に！

## ミニ・コルディフ オール(埼玉)

ミニ・コルディフオール(花萼草)はその成長点を摘んだ可愛い大きさのリーフです。他にないリーフのスタイルが目を引きまします。つややかで鮮やかな緑色がとても美しく、海外では前菜、メイン、デザートに至るまでまんべんなく使われており、肉厚ですのでサクッとした歯ごたえと切れの良い食感があります。



新商品！

## 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

## 花レタス(埼玉)

お皿に開いた小さい花のようなレタス。可愛い妖精の様に可憐なその姿は、まるで暖かい季節の風を連れてきてくれているかのように、見ていると和やかな気持ちにさせられます。埼玉・三郷の農業グループのご協力を得て完成させました！

## 江戸菜(千葉)

小松菜を大きいサイズに品種改良した旦千花農園の江戸菜は、漬菜としてだけではなく、様々なお料理に大活躍します。立派な姿からは想像できない、柔らかさと香りもよい非常に美味しい青菜です。

## 葉付きヤングコーン(沖縄)

そのまま蒸し焼きにしたり、シンプルに茹でてお塩でいただいても素材のよさが引き立ちます。そのほかどんなジャンルのお料理、バター炒めやグラタン、天麩羅などでお試しいただいても新鮮な感動があるでしょう。初夏の香りも感じる食材です。

## 花丸きゅうり(愛知)

花がついたままの、3センチほどのきゅうり。その姿かたちは愛らしく風情のある姿。和食ではつまやあしらいに使われますが、洋食で洒落た添え物としても。

予告！  
4月下旬より  
入荷予定！

## 明日葉(東京)

あしたばは、セリ科シシウド属の植物、栄養価も高い健康野菜です。香りがあり独特の風味があります。天麩羅やフライ、それにひたしなど様々にお使いいただけます。

## ミニズッキーニ (埼玉)

とてもかわいい小さなズッキーニ。大きくならないうちに早採りされたミニズッキーニです。火の通りも早いことから、グリルやフライで使用したりサラダやアミューズでも楽しめそうです。

