



生き生きとしたグリーンがやってきます

## 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



### アスパラソバージュ(フランス)

毎年この季節を迎えるとフランスから春の便りがやって来ます。それがこのアスパラソバージュです。名前は似ていますが、一般に出回っているアスパラとは科は同じではありませんが別種の山菜です。期間限定の高級食材としてすっかりお馴染みになりつつあるアスパラソバージュ、茹でていただくと、つやのある美しい緑、やさしい甘味とほのかに粘りのある食感も楽しみの一つです。



### 大江戸スカッシュ/ジャンボズッキーニ(千葉)

1本が 800g~1.5kg という規格。生産者の「旦那花(たちばな)」さんが、このジャンボな大きさこそを目指して作られている野菜です。大きなズッキーニであっても肉質のしまりがよく、緻密で本来の甘みが素直に出てくるといった、性質の良さにも注目すべきでしょう。なんといっても皮が軟らかく、中の果肉は水分を十分に閉じ込めており、軽く短時間でソテーするだけでもしゃっきりとした口当たりとほのかな甘みと味わいが堪能できます。

### 埼玉のファーベ(生食用そらまめ)

埼玉県から今だけのお楽しみな食材が届きました。そらまめ本来の優しい甘さと風味を楽しめる生食用です。イタリアなどでは若いものを鬼皮をつけたまま生で食べています。塩やオリーブオイル、胡椒やバルサミコをつけたり、チーズとの相性もよく、春野菜の楽しみとまでいわれています。

### 長野の極太グリーンアスパラ

長野県の一般的な出荷規格以上の特別なサイズ。大きく立派なアスパラが到着しております。ずっしりとしたボリューム感で、柔らかくフレッシュな味わいが楽しめます。



(アスパラソバージュ… )

(大江戸スカッシュ… )

(長野の極太グリーンアスパラ… )

(埼玉のファーベ… )