

# Newsletter Vol.211 2017.10.23



旨みをギュッと閉じ込めて

## Mochimau Shokuhin

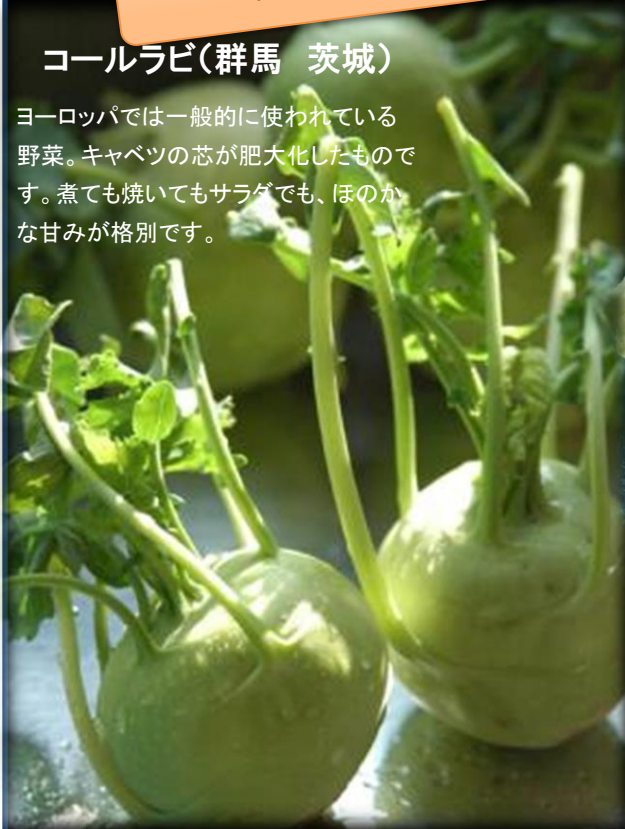
東京都大田区仲池上 2-27-3

TEL : 03-3755-3101

FAX : 03-3755-3105

### コールラビ(群馬 茨城)

ヨーロッパでは一般的に使われている野菜。キャベツの芯が肥大化したものです。煮ても焼いてもサラダでも、ほのかな甘みが格別です。



### カリフローレ(群馬)

茎の長めなスタイリッシュなカリフラワーのカリフローレ、茹でるとミントグリーンとオフホワイトのコントラストも美しく、サラダでも付け合せでも爽やかに料理を彩ります。



### 下仁田葱(群馬)

今や冬場の美味しくて甘いねぎの代名詞ともなっている下仁田葱。火を通すとトロリとした口当たりです。暖かいメニューが増えくると大活躍する食材です。太くて重量感のある外見が特徴です。



### 娃娃菜(わわさい)(群馬 茨城)

従来の白菜と比べ糖度が高く芯まで柔らかく、調理しても無駄なところがほとんど出ないのです。娃娃(赤ちゃん)という名のごとく一般的な大きさの白菜に比べ、明らかに繊細で滑らかな味わいがあります。それは白菜が加熱調理用の野菜という認識を覆すでしょう。むしろ生食でサラダでも十分柔らかな葉の食感をお楽しみいただけます。