

# Newsletter Vol.214 2017.11.13

じっくりと風味に浸る



## Mochimau Shokuhin

東京都大田区仲池上 2-27-3

TEL : 03-3755-3101

FAX : 03-3755-3105

### パセリルート(フランス)

#### お取り寄せ商品

日本では出回る量が限られていることから、あまり知られていませんが、ヨーロッパ方面では古くから親しまれている野菜です。煮込みやピュレなどにして心地よい風味をお楽しみください。

### セルフィーユ・ルート /お取り寄せ商品 (フランス)

驚くほどの甘みを感じる根セルフィーユ。調理をするとホクホクした食感とほんのりとした品の良いセルフィーユの香りを感じます。生に近いとまるで人参のような食感が楽しめます

### プチベール(宮崎)

ケールと芽キャベツの掛け合わせ野菜。冬季の人気食材です。栄養価も高く、ヒラヒラと可愛い葉はサッと火を通した後も美しいグリーンで飾りにできるほどしっかりとしています。

### 黒大根(栃木)

皮と身の間にもうまみがあるので、皮はむかずに良く洗い調理します。酢漬(ピクルス)やバターソテーなど洋風の調理に向いています。また、生をすりおろして薬味に用いれば、爽やかな辛味が口の中に広がり、さっぱりと味わえます。

### シルバーバレット・フダンソウ(熊本)

株採りではなく、一本一本を外したものを綺麗に束にしてあります。癖がなく、煮崩れもしにくいバレットは、洋食では様々に使われます。和洋中と炒め物でも、さっと下茹でしてからバターを絡めたり、ニンニクを利かせてメインの付け合せ、彩りとしてなど、様々にご利用いただけます。

