



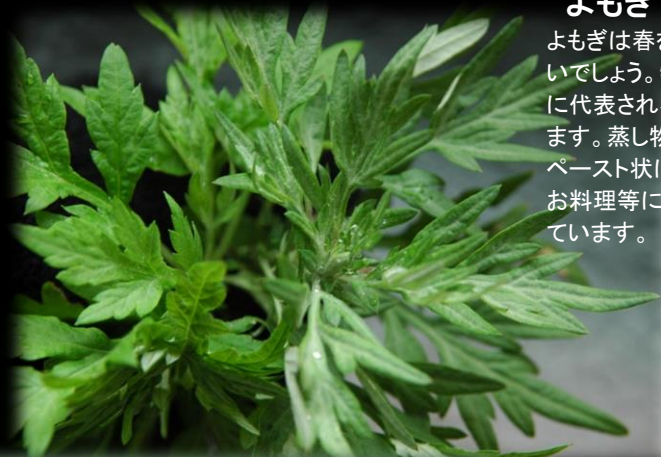
春の香りをお料理に載せて

## Mochimaru 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

### 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。



### はなっこりー(山口)

冬季限定山口県特産の野菜です。カイラン菜と菜花の掛け合わせで癖のないほんのりとした甘みと青々とした綺麗な緑が特徴。蕾が暖かい季節を連想させます。

### ウインターパースレイン(埼玉)

スペードのようなハートのような、メルヘンチックな印象の葉が特徴的なウインターパースレイン。若干のめめりとほんの少しの酸味も感じますが、ほうれん草のような味わいで、ほんの少しワイルドさが印象的です。葉の特徴も幾分肉厚で歯ごたえが実にシャキシャキとしていて爽やかでもあります。そのままであしらいに、サラダのトッピングに、あるいはサラダに混ぜてその歯ごたえを生かしたり、さっとボイルをして付け合わせにしても面白いです。生のままですと、チーズや、燻製など個性的な食材と併せてもよいバランスが感じられます。



### 葉玉葱(千葉)

千葉県産のサラダ玉葱は、関東でも一番初めに出回る新玉葱です。カットしただけで中からじわっとあふれる水分に瑞々しさを感じ、生で食するとシャキシャキ、パリパリとした食感もまた楽しいものです。火を通すと優しい甘さと香りも加わって、ほのぼのとした湯気の中から現れる新玉葱はやはり春の王様の様な風格をも醸し出しています。茎の部分も軽くソテーしてパンに練りこんだり、ソースの風味付けや肉料理にもフレッシュな風味を与えます。



### タルディーボ(イタリア)

冬季限定の美しいラディッキオ、栽培に時間と手間がかかる特別なラディッキオです。その姿はまさに芸術品、細長い容姿に思わず目を引かれます。ほんのりしたほろ苦さが、癖のある食材にもしっかりとマッチして高級感を出します。葉の裏側が特に鮮やかな赤紫、そのままでも供してもあるいはグリルをしてまた違う味わいと食感を楽しんでも良しの、プレミアムな逸品です。