



## サラダに春を添えて



### 三郷の花レタス(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。お皿の上でまるでグリーンバラのように開き、鮮やかなアクセントとなります。柔らかな癖のない味わいで非常にソフトで食べやすく、他の食材と併せることでまた一層美しいグリーンがお皿の上で花開きます。

### チコレフリーゼ(茨城)

軽やかなサラダ素材として葉が最も細いタイプのエンダイブとして知られている「チコレフリーゼ」は、細くサンゴのような美しい葉の形状が特徴です。



### サラダわさび菜(山梨)

可愛らしくカールした刃先が特徴のサラダわさび菜。爽やかな辛みがサラダにアクセントを与えます。

### 赤水菜(千葉)

千葉・旦千花農園の赤水菜は独自の酵素栽培で立派に育っています。赤軸が非常に美しく、シャキシャキとした歯切れのよい食感が楽しい食材です。

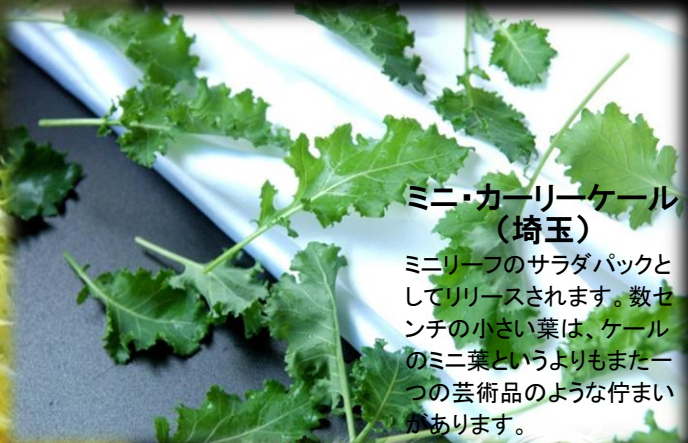
## Mochimaru Shokuhin

株式会社持丸食品  
東京都大田区仲池上 2-27-3  
TEL : 03-3755-3101



### 愛知のミニセルバチコ・赤軸

赤い葉脈がとてもキュートな小さい8~9センチのセルバチコです。一本一本が丁寧に束帯されており、愛知県で高級和食材、促成小物野菜を専門に栽培している農家の丁寧な仕事が垣間見られます。味もしっかりとしています。



### ミニ・カーリーケール(埼玉)

ミニリーフのサラダパックとしてリリースされます。数センチの小さい葉は、ケールのミニ葉というよりもまた一つの芸術品のような佇まいがあります。

