

Newsletter

Vol.258 2018.10.22



秋から冬へ 彩を添える

鋸南のインゲン（千葉）

細く綺麗にそろった鋸南のインゲン。見た目にも感動する美しさです。華奢で繊細なプレミアムな逸品、極上品です。



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



種なし すだち 10月いっぱいまで（徳島）

その香りは秋の味覚にはなくてはならない食材です。種が多いのでも知られているスダチですが、なんと種無しのスダチが登場しております。スライスした形も美しく、そして種を気にせず絞りがやすいのが特徴です。（若干の小さい種が残っている場合もございます。ご了承ください）

聖護院かぶ（京都）

冬へと移ろう季節を告げる京野菜の聖護院蕪は千枚漬けの蕪としても知られています。大きめの蕪で、白くて甘味があり、繊維も少なく、軟らかくとても美味。洋食でもチーズやベシャメルソースなどとてもよく合います。ビタミンCが豊富でアミラーゼ（消化酵素）を多く含み、サラダやピクルスなどにもお勧めです。



マイクロマト（愛知）

一粒一粒がグリーンピースより小さいかわいらしいトマト。ほんの少しお皿の上を飾るだけで、赤い色がキラキラ綺麗です。赤いオーナメントやガラスの縁に掛けてかわいらしい飾りにも。