

# Newsletter

Vol.261 2018.11.12



お料理を彩る初冬の趣き

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

## 江戸菜(千葉)好評販売中!

小松菜を大きいサイズに品種改良した旦千花農園の江戸菜は、漬菜としてだけでなく、様々なお料理に大活躍します。立派な姿からは想像できない、柔らかさと香りもよい非常に美味しい青菜です。

## 赤みずな(千葉)好評販売中!

千葉・旦千花農園の赤水菜は安心安全な土壌を目指し、独自の酵素栽培で立派に育っています。鮮やかな赤紫の軸が先までスッと伸び、シャキシャキとしたフレッシュな食感が楽しい綺麗な食材です。

## スウィーティア

### 近日販売スタート!

(高知)

特徴のある小さな涙型の形に、食べるとプチとしたフレッシュな食感のスウィーティア。甘く優しい味わいはフルーツの様。可愛いジェリービーンズのような印象で、お料理をひときわ楽しく演出します。

## シルバーバレット・フダンソウ

(熊本) 近日販売スタート!

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おります。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、様々なご利用いただけます。



## リコピン人参「こいくれない」

(北海道) 近日販売スタート!

普通の人参と京人参との掛け合わせといわれており、京人参よりは若干色の薄さがありますが、比較的赤みが強く人参独特の臭いもほとんどなく甘みの強いのが特徴です。普通の人参にはほぼ含まれていることの無いリコピンが3.3mg ふくまれています。ビタミンAも多く、露地野菜としては初めて栄養機能食品にも指定され食材としての栄養素もより濃厚です。