

Newsletter

Vol.263 2018.11.26



冬を彩るイタリア野菜などなど♪

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



お取寄せ商品

カリフローレ (さいたまヨーロッパ野菜研究会)

茎の長めなスタイリッシュなカリフラワーのカリフローレ、茹でると茎のミントグリーンとオフホワイトの上部のコントラストも美しく、サラダでも付け合せでも爽やかに料理を彩ります。

プンタレッラ (宮城)

イタリアのローマでは、冬から春の風物詩として大人から子供まで一般的に親しまれてきました。葉で覆われた内側に、アスパラガスに似た若芽があります。その若芽を薄くスライスし、細くそいで氷水でよく晒してサラダにすると、爽やかなほろ苦さとシャキシャキとした食感が口の中で広がります。また、プンタレッラをバターでソテーしても格別です。



スウィーティア

販売スタート! (高知)

特徴のある小さな涙型の形に、食べるとプチっとしたフレッシュな食感のスウィーティア。甘く優しい味わい一つの様。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。



お取寄せ商品

テーマ・ディラーパ

(さいたまヨーロッパ野菜研究会)

イタリアでは秋から冬にかけて一斉に店に並び、「オレキエッテ」という代表的なパスタ料理に無く根はならない野菜として有名です。容姿が日本の菜花に似ていることもあり、どのようなスタイルの料理にでも重宝してくれそうです。菜花と少し違う点は、ほろ苦さがテーマ・ディラーパの方が穏やかだということ。ゆでると、美しい緑色が食欲をそそります。



お取寄せ商品

カーボロネロ(茨城、埼玉、千葉)

非結球キャベツ、イタリアンには欠かせない高級食材です。ビタミン、ミネラルを豊富に含みオリーブオイルとの相性も抜群。炒め物やスープなどに。濃い緑色が印象的で、細かい凹凸も個性的です。