



春の温かい風を運ぶ野菜。

種なし金柑（高知 徳島）

「金柑」は輝く黄金の実をつけて幸運をもたらすといわれている縁起の良い木。これからの季節は特に春の訪れを感じさせる甘酸っぱい実が人気が出る季節となります。とても甘くさわやかでおいしいですが、食べるとあの種の多さに辟易することもしばしばで加工するにも一手間も二手間もいることから今一つ手の伸びないものでもありました。しかし最近では写真のように種が無い極端に少ない品種も出回り、種を除く手間も少なくなって、ビジュアル的にもスライス断面も非常に美しく、サラダに添えたり、スイーツにも。この様な品種が出てまいりますとまた一層用途も増えそうです。生の物の出荷期間は限られますが甘煮やソースなどに加工して少しの時期持たせることもできる「金柑」、懐かしい香りとともに後味もすっきりとさせてくれそうです。

（多少種の混ざることもございますことご了承ください）

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。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などに和洋問わず使われています。

蕾菜(福岡)

カラシ菜の一種で、さっぱりした辛味があります。芽を伸ばした可愛い姿は、初春を彷彿とさせます。こりこりとした食感と、春を思わせる蕾の形、火のとおりが早く調理し易いこと、火を通すと色が鮮やかな緑色に変わるのが特徴です。



フルーツマト・珊瑚樹 [さんごじゅとまと] (徳島)

珊瑚樹マトは雑味も少なく酸味も程よく、素直に糖度10度を実感できるフルーツマトです。普通のトマトの糖度は4か5といわれていますが、この「珊瑚樹」は常に10以上が保たれています。一般にフルーツマトの糖度は8ぐらいいとも言われていますので、数値から見ても豊富な甘みがあることが想像できます

