

お酒落に競う、春のサラダプレート

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

## ラディッキオ・ルシア (神奈川)

結球タイプのルシアは、やや青味がかかったクリーム色に、赤い斑が入った姿。ほかの野菜には無い繊細で魅力的な姿です。まだまだ一般的とはいいがたいイタリア野菜ですが、その魅力に懸けていくつかの生産者の取り組みがスタートしています。

## カルミヌ(フランス)

アンディーブとラディッキオ(トレビス)を掛け合わせ融合させてフランスで作られた「カルミヌ」は、両者の素晴らしいところをしっかりと受け継いでいます。しかしその姿形はとても繊細でオリジナリティーがあり、まるで天使の羽が舞い降りたようなテクスチャから、非常に上品な食感とフランスの良い苦みと甘みを感じさせます。

## ラディッキオ・ローザ /ピンク・トレビス (イタリア)

バラの蕾のようないでたちのふんわりと重なった一つ一つの葉。赤と白という色合いが多いラディッキオですが、このような中間色はまた独特で、今までにないような色合わせ、食材合わせを楽しめそうです。苦みも少なく爽やかな口当たりと後味で、その上葉が薄くソフトなためにベビーリーフやミニリーフなどと合わせても食味を邪魔しません。

## 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。

## フリゼライン (ベルギー)

スラッとした細長い葉姿と、そしてレモンイエローの葉先が美しくフリゼをした印象的な野菜です。アンディーブとエンダイブのかけ合わせの野菜として、すでにヨーロッパでは様々に取り扱いがされている新しい野菜です。

