

# Newsletter

Vol.308 2019.11.5



## コーララビ(群馬 栃木)

ヨーロッパでは一般的に使われている野菜。キャベツの芯が肥大化したものです。煮ても焼いてもサラダでも、ほのかな甘みが格別です。

冬への移ろいを楽しむ

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

## 新着! シトラス・フラッシュ

村上農園のマイクロハーブシリーズ(山梨)

ザギザの小さな葉に、赤い茎がトレードマーク、商品名そのままに小さな葉を口に含むだけで柑橘の爽やかな香りと清々しさを瞬時に感じます。デザートや氷菓でのご利用はもちろんの事、少し癖のある素材や脂肪分の多めのお料理にも小さいながらしっかりと融合してくれそうです。

## ヤーコン (群馬 青森)

アンデス原産、キク科の植物。ヤーコンは機能性野菜としても有名です。ポリフェノールを多く含み、そのまま口に運ぶとまるで梨を食べているような食感と優しい甘み、サラダや煮物、フライやデザートにも使えるオールラウンダーです。

## 国産 紅芯大根

(神奈川三浦 北海道 茨城 静岡)

切ると中の色が紅色で美しい大根。柔らかく甘味があり、「おろし」「サラダ」「漬物」などが一般的。最近ではその美しさから薄くスライスしてカナッペのベースとしても使われているようです。

## プチベール(宮崎 群馬 長崎)

少量ですがスタートしました!

ケールと芽キャベツの掛け合わせ野菜。冬季の人気食材です。栄養価も高く、ヒラヒラと可愛い葉はサッと火を通した後も美しいグリーンで飾りにできるほどしっかりとしています。

## シルバーバレット・フダンソウ(熊本)

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あります。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、様々にご利用いただけます。