

# Newsletter

Vol.325 2020.3.9



## 地味溢れる春食材

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



### 浜防風（茨城）

独特の香りが春の余韻を残し、ツマとして使われる「防風」とは違って主に食用として栽培されたものです。ハーブのような使い方ができ、和食だけではなく洋食においても、その特性を生かしたレシピが生まれているようです。

### おかひじき （山形 千葉）

イタリアやフランスでは春を告げる野菜です。さっとゆでて美しい緑色をお楽しみください。



### 根みつば（茨城）

「根みつば」はその根の部分もしっかりと洗った後、食すことができます。茎、そして青々と大きく育った葉の部分においても、出回るみつばのなかでは最も香りが強くしっかりした食感を感じて、また一層お料理を印象的に仕上げてくれます。水耕栽培の糸みつばや、切みつばとは違いその栽培方法も独特で土耕である程度に成長させたものに土寄せをして根元を遮光した状態で軟白栽培をします。



### コシアブラ（山形 秋田）

「こしあぶら」は山菜の女王様ともいわれているようで、タラの芽やウドと同じウコギ科の一種で、非常に香りが良いことで知られている食材です。栽培が普及しているわけではなく、なかなか目にすることが少ない山菜でもあります。付け根の袴を外して、和食では天ぷらにする以外は灰汁抜きをしてから調理いたしますが、洋風にもその香りを生かしてさっとバターソテーして季節を感じる一品として添えても面白いかもしれません。



### 今年もいよいよスタート！

### 新生姜（高知）

堀たての新鮮さ、歯ごたえを堪能していただけます。爽やかな風味と軽やかな刺激は体も温め、ほんのり優しい春を演出するにもぴったりです。