



見目麗しく、爽やかさを運ぶ野菜

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

## イタリア産 サラダマーシュ

125gの容量で個体の大きさも大小の開きがありますが、さっと洗ってカットすることなくお皿に乗せるにはちょうど良い可愛らしい大きさです。マーシュはヨーロッパでは昔から親しみのある、一般的な野菜です。口にした時のコーンに似たような香り、そして優しい甘み、小さくとも葉の厚みを感じるサクッとした食感、ほかのサラダリーフではなかなか味わえないような独特のイメージで至福感を運んでまいります。



## ダークオパール・バジル(福岡)

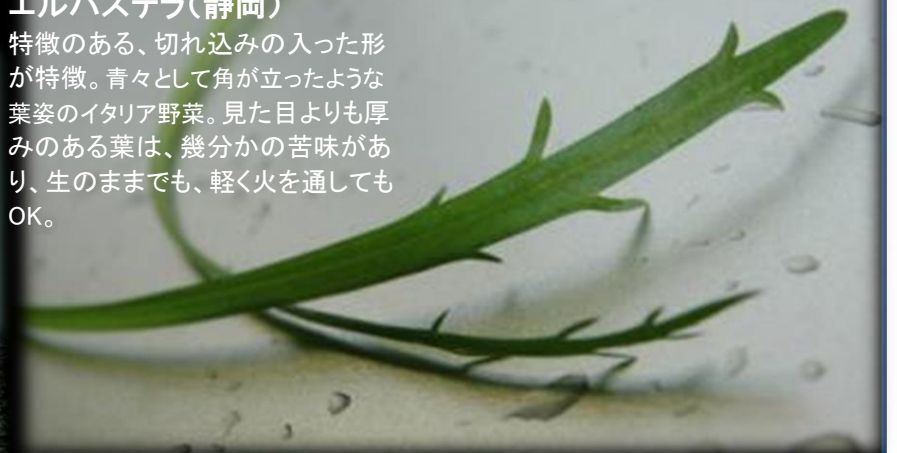
福岡糸島の久保田農園から美しい紫バジルの「ダークオパール・バジル」が到着しております。味わいは通常のバジルとそれほど変わらないのですが、その葉を使ってピネガーに色を移して、バジル風味のピンクドレッシングや、ソースの着色、香りづけにもお使いいただけるでしょう。葉に光沢をもち、幾分肉厚のテクスチャを持っているので、あしらいとしての機能も十分に果たしてくれそうです。

## ブロンズフェネル・リーフ(福岡 長野)

ハーブとして使うフェネルリーフは、このブロンズフェネルのことを言います。葉が美しいブロンズ色で、シックな色調の葉色を生かしてお料理のアクセントにもいかがでしょうか。他のフェネルとはほんの少し違った味わいがあり、サラダや飾り付け、ハーブティーなどにも使われます。

## エルバステラ(静岡)

特徴のある、切れ込みの入った形が特徴。青々として角が立ったような葉姿のイタリア野菜。見た目よりも厚みのある葉は、幾分かの苦味があり、生のままでも、軽く火を通してもOK。



## オキザリス カタバミ (埼玉 茨城)

トランプの四つ葉のクローバーの形をしたオキザリス、シュウ酸が含まれているために多量の摂取は注意が必要ですが、その酸味を生かして魚介類やスイーツの飾りにも可愛らしい。特に高級フレンチの世界では多様につかわれている食材です。

