

# Newsletter

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

※お見積りは、弊社担当者へ  
直接お問い合わせください。

新着!

なんと1Box/9種類入り!

## マルチリーサラダボックス(9種入り) (静岡)

一つ一つの葉が成体なので、形が美しく、根元をカットしてそのままお使いになれます。葉形のバリエーションが豊富で、単体でもミックスしてもボリューム満点の綺麗なサラダが出来上がります。コストパフォーマンスも抜群な美しいリーフレタスのボックスです!

新着!

## 久保田農園の ラディッキオルシア (福岡 大分)

直径12センチ前後のルシアは、結球タイプ。葉は外葉は若干青味がかかっていますが、中心部に向かって柔らかな黄緑から黄色のグラデーションに赤い斑が特徴的です。葉のテクスチャがしっかりとしているため、1枚1枚外してお料理の敷き葉としても、その姿形を保ってくれそうですので、手ごろな大きさと扱いやすいラディッキオとして重宝いただけましたら幸いです。



## チシャトウ (千葉)

新着!

茎と葉を食用とする中国原産の植物です。「莖レタス」「クキチシャ」ともいわれ、この茎の部分を干したものが「山クラゲ」として加工され、よく流通されています。お節にもよく使われ、高級中華食材としてもおなじみです。

## 下仁田葱(群馬)

今や冬場の美味しくて甘いねぎの代名詞ともなっている下仁田葱。他にない立派な太さと緑の葉の部分もボリュームたっぷりです。火を通すとトロとした口当たり。

冬野菜の動きが活発になってまいりました。一番寒い季節を前にイエローやグリーン、まるで季節の移り変わりを象徴する様な色合いでの演出はいかがでしょうか。

## カリフローレ (茨城)

新着!

茎の長めなスタイリッシュなカリフラワーのカリフローレ、茹でると茎のミントグリーンとオフホワイトの上部のコントラストも美しく、サラダでも付け合せでも爽やかに料理を彩ります。



## ブロッコリーニ・スティックセニョール (千葉)

新着!

軸が長く、スタイリッシュなブロッコリー。メインの付け合わせに鮮やかな緑がよく映えます。



## 花ズッキーニ (千葉)

要予約品

見た目も美しく、アイデア次第でお料理の幅が広がります。優しいレモンイエローのチューリップのようなイメージがあります。ファルシなどによく使われます。



## フリゼライン

(ベルギー オランダ)

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です。



## チョコレフリーゼ

(オランダ ベルギー)

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「チョコレフリーゼ」は、細くサンゴのような美しい葉の形状が特徴です。



## 縮みほうれん草 (長野)

新着!

寒さに当たり、甘さをグッと蓄えた寒締めほうれん草が出始めました。冬の定番としてお馴染みの商品、季節感あふれる食材です。