

# 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。



## カタクリ (山形)

春の山菜の季節の終盤を告げる植物でもあります。和食でもその愛らしい花もあしらひとして使われています。天麩羅、お浸しやあえ物など、もともと優しい甘みと癖のない味わい、そして見た目の柔らかい風合いなどがまさに今の季節を表しています。洋食でも、山の息吹を感じられる季節の食材としてお使いになるのも良いかもしれません。

立派な菊芋が到着しております！

## 久保田農園のキクイモ/トッピーナンバー/トピナンプル

(福岡)

九州福岡、豊富な農産物で有名な「糸島」の「久保田農園」からキクイモが届いております。菊芋はとかく、日本では健康食品という認識ですが、ヨーロッパでは様々に調理をされ、高級フレンチでもその味わいや香りを生かしたお料理はお馴染みとなっていたりします。一般的なイモ類と異なり、デンプンをほとんど含まないためジャガイモの半分ほどのカロリーしかないのもこのトピナンプルの特徴。生のままバーニャカウダーでシャキシャキとした歯触りを楽しむ、スチームしたりポイルをしてホクホクとした香り甘み、食感を味わうなど様々にご利用でき、チップスやフライ、あるいはパイにいれたりマッシュにしたり、ポタージュスープにと、付け合わせから飾り、メイン食材などにも大変重宝する野菜です。



## マイクロ・ミックス

### 『フィオレ』(埼玉)

自然な美しい赤紫色をまるでフラワーアレンジメントのように小さなリーフで楽しめたらと誕生いたしましたのが「マイクロミックス・フィオレ」です。6種類のリーフを選抜いたしました。可愛いサラダで食べていただいても、あるいはひとつをメインディッシュの美しいトッピングやアミューズ、セイボリーにも魅力いっぱいにお使いいただけます。



## チョコレフリーゼ(茨城)

軽やかなレモンイエローの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」。フワフワの印象は、この先のクリスマスシーズンにはもってこいの食材です。細くサンゴのような美しい葉の形状が特徴です。



## ホワイトアスパラ(香川)

香川県は、日本で最初にホワイトアスパラを生産した産地としても有名です。この時期は特に味が濃く柔らかいのが特徴です。国内のホワイトアスパラは産地リレーをして、これからもどんどんと北上してまいります。すっかり日本の春の味覚となりました。

## カレンジュラ(愛知)

エディブル・フラワーは様々なお料理の彩りにお使いいただけます。カレンジュラは花が一際ボリュームミーで、花弁をバラバラにして、サラダに散らす、ドレッシングやソース、焼き菓子、メインの彩にも。鮮やかなオレンジ色はビタミンカラーとして元気な春を呼び起こす色です。

