

# 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。

From this week's "Concierge"



## 大根の花 (福岡 久保田農園)

白、薄い紫、濃い紫

しかしよく見るとなんとも生命力に溢れ、力強さも感じられません。優しい色味は幾分涼し気な表情を醸し出している様にも見えます。花を1つまみ口に運ぶと、青い香りが柔らかに広がり、噛んでゆくと大根独特の辛味と多少のほろ苦さを感じます。一般ではお浸しにしたり、和え物にしたりして使われることが多い様ですが、あしらい、飾りなどにも十分にその存在を誇示できる野菜の花です。

## 久保田農園の レッドダンデリオン/赤軸タンポポ (福岡)

赤い軸がはっきりと葉の中に映り、そのコントラストが清々しくもあります。フランス等、ヨーロッパでは現在でもサラダ食材としての使用が圧倒的に多く、身近なところに生えているものを摘んで、様々なソースに和えてパンにはさんだりサラダで供したりと、いたって庶民的なハーブ野菜です。柔らかで癖のないタンポポ葉です。他のリーフ類とミックスして、あるいは単独でサラダでも良いですし、バーガーやサンドイッチに挟んでお洒落な青味としても面白いでしょう。



## コーンスプラウト (福岡)

コーンの新芽。コーンスプラウトは、暗闇の中で育成させるためにこのような色になります。甘く、天使の羽のような風貌を持つことで、他のスプラウト類とはまた違ったフィギュアでお皿の上を飾ります。味は甘く、優しく、まさしく熟したコーンの味わいです



## ポリジの花

(福岡 久保田農園)

青い星が輝いている...そんな放射状に開く五弁の青い花びらが可愛らしいポリジの花。色と形の美しさを生かして、砂糖漬けやケーキの飾りに用いたり、ハーブティーに浮かして楽しんだりできます。特に白ワインなど、酸味を感じるものに花を浮かべると、ほのかに青い花がピンク色に次第に変化します。



## 久保田農園のキクイモ

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な調理をされ、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。生のままパ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なご利用できます。

## ルタバガ (福岡・久保田)

イエロー・ターニップ、スウェーデン蕪ともいわれ、ヨーロッパでは一般的な野菜です。生でも少し堅めではありますが、ピクルスや薄くスライスしてサラダにも使えます。しかし、やはり加熱したとたんにその甘みや旨みがあふれ出します、煮崩れが少ないので、煮込み料理には最適です。実に滑らかな舌触り。癖もなく、どんな料理にも合います。

## 九州より春爛漫の風景を



## アリウムスター 葱の花

遠くからではなかなかわからないものですが、よく見ると一つ一つに繊細な美しさを感じます。それはまるで「星(スター)」の様でもありますがもっと近くで見ると、ユリの花がミニチュアサイズになったようなそんな高貴な印象をも兼ね備えております。見た目には柔らかな色と姿とは対照的に、口に運ぶと「ネギ」独特の香りが心地よく鼻に抜けてまいります。どちらかといえば最初より後の方がピリッとした辛味もほんの少し舌で感じ、余韻として残ります。