

# Newsletter

Vol.410 2021.12.13

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"



## ゴールドパールオニオン(アメリカ)

ゴールドパールオニオンは直径 2~3 センチの小さな可愛い玉ねぎです。球形で端がわずかに尖っているのが特徴です。ジューシーでサクサクとした食感、風味がよく、キャセロール料理には欠かせない素材、シチュー、グラタン、スープストックの風味付けに使用したり、クリスマスやお祝いのローストした肉や野菜にも、風味豊かで見栄えも良く、クリーム煮、丸ごとフライなど、ボリュームのある付け合わせとして添えられます。

クリスマスの足音が  
聞こえてきたら...♪

## 久保田農園の フライング・フリルケール /ホワイト・パープル(福岡)

シフォンのドレスを感じさせるような美しい葉姿。ホワイトとパープルの2色の丸い形はお料理の敷き葉にしても良いぐらゐの存在感たっぷりの扇形の葉で、肉厚でもあります。オイリーなお料理のものにあしらっていただいても、より艶々とした美しさを感じられるでしょう。直径は6センチ~10センチほどで、葉先がグリーンにグラデーションしています。

## 久保田農園のツリーケール /ホワイト・パープル(福岡)

長さ15センチ前後のスタイリッシュな葉、それぞれの葉先が白からグリーン、パープルからグリーンと、まるで縁取りの様なグラデーションを形作っております。見た目のファッションブルさに加え、歯ごたえはしっかりと、しかし味はキャベツのように癖がなくお召し上がりになれます。

## 芽キャベツ(ベルギー 静岡)

メキャベツは一般的なキャベツに比べ、ほとんどの栄養成分がバランスよく含まれています。ビタミンCは普通のキャベツの約4倍！美容にも健康にも風邪予防にもよい芽キャベツは、暖かいメニューには無くてはならない存在です。

## カリフローレ

(千葉 群馬 茨城)

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。



## ひいらぎ(徳島)

12月のクリスマスから翌年2月の節分まで、冬の雰囲気や和洋両方で、しっかりとアピールしてくれるヒイラギ。日本では、厄除けや縁起ものとしての役割もあり、新たな年を迎えるには最適の飾りです。



## プチベール(佐賀 群馬)

ケールと芽キャベツの掛け合わせ野菜。冬季の人気食材です。栄養価も高く、ヒラヒラと可愛い葉はサッと火を通した後でも美しいグリーンで飾りにできるほどしっかりとしています。