

Vol.412 2022.1.11

# 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。

## カラフルスイスチャード(千葉)

茎から葉脈までカラフルなスイスチャード。欧米やヨーロッパではおなじみの野菜です。湯がいても美しく、煮溶けづらく癖もない、見た目にも楽しい面白い食材です。

新しい年を、  
新しい気持ちで!

## パセリルート(オランダ)

日本では出回る量が限られていることから、あまり知られていませんが、ヨーロッパ方面では古くから親しまれている野菜です。煮込みやピュレなどにして心地よい風味をお楽しみください。

## 江戸菜(千葉)

小松菜を大きいサイズに品種改良した巨千花農園の江戸菜は、漬菜としてだけではなく、様々なお料理に大活躍します。立派な姿からは想像できない、柔らかさと香りもよい非常に美味しい青菜です。



## 姫かぶ(福岡)

直径 2cm ほどの小さな蕪。小さなその姿はまるでミニチュアの蕪そのもの。真っ白い球の部分と青々とした葉が、印象的です。

## グリンピース(鹿児島)

優しいグリーンの色合いと、豆類の存在感は、暖かな雰囲気を持ってまいります。目にも優しい緑色の可愛いトッピングにも。

## 蚕豆(鹿児島)

優しいグリーンの色合いと、豆類の存在感は、ほのかな春を感じさせます。ふくよかな豆類の香りは、初春に心を馳せる気持ちにさせるでしょう。あたたかな日差しと春の緑を連想させる食材です。

## カーボロネロ(千葉 茨城)

非結球キャベツ、イタリアンには欠かせない高級食材です。ビタミン、ミネラルを豊富に含みオリーブオイルとの相性も抜群。炒め物やスープなどに、濃い緑色が印象的で、細かい凹凸も個性的です。

## 黄かぶ(静岡 福岡・久保田)

肉質は白っぽく緻密、白蕪のように煮溶けることも無く、しっかりと煮込むことができます。独特の上品な風味があり、この季節ならではの野菜です。

