

Vol.420 2022.3.7

# 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"

爽やかな風味を添えて

## 初荷！新生姜（高知）

堀たての新鮮さ、歯ごたえを堪能していただけます。爽やかな風味と軽やかな刺激は体も温め、ほんのり優しい春を演出するにもぴったりです。

## 新ジャガイモ（鹿児島）

鹿児島産の、赤土で育てられた新じゃがいもは味も濃く、瑞々しく、趣きのある味わいを供します。春の土の薫りを感じさせる食材です。

## 春蘭（しゅんらん）（徳島/上勝）

味に癖がないので、和食の世界では揚げ物やあえ物、そして汁物など様々な料理に使われ、季節感のある山菜としておなじみでもあります。蘭特有のエキゾチックなその姿形を愛でながら、あしらいとして春の勢いを感じるのもお奨めです。

## 品質抜群！☆チコレフリーゼ（茨城）

軽やかなレモンイエローのサラダ素材として、繊細で葉が最も細いタイプのエンダイブとして知られている「チコレフリーゼ」。中が軟白して、フワフワの印象で盛り付け時とても美しく、お料理を彩ります。細くサンゴのようなきめ細かな葉の形状が特徴です。

只今、とても品質の良い「チコレフリーゼ」が到着しております！

## 新玉葱（静岡）

しっかりと水分と甘味を貯え、新玉葱の楽しみな季節がやってきました。サラダにしても調理しても、甘味も乗って美味しくいただけます。

## 入荷増加中！ 栃木 春芽グリーンアスパラ

冬の間じっくりと時間をかけて育ったアスパラを「春芽」といいます。今の季節ならではの春芽のアスパラは香豊かで、味わいも濃く、柔らかな口当たりと風味を残します。楽しみな春芽の入荷が増えてまいりました。ご利用をお待ちしております。

