

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。

美しい緑が映える

千葉県・芝山「さんぶファーム」の 「レッド・オゼイユ」 「ゴールド・スイスチャード」

レッドオゼイユは葉サイズ大き
さ 8センチぐらいのベビーリー
フサイズから、20センチほど
の大きなサイズのものまで大き
さのご指定が可能です。オゼイユ
は日本ではスイバ(酸葉)とも言
って酸味が持ち味で、ハーブの
様なお利用が可能なリーフで
す。

ゴールド・スイスチャードは 15
センチぐらいからサイズ指定も
できますので、フルサイズのも
のは煮込みや、ひき肉を巻いて
グラタン、キャセロール料理に、
より色を生かすのであればサラ
ダやあしらい、幼葉になるとベ
ビーリーフのようにお使いにな
れます。

佐野さんの リーフタス 「グリーンオークレタス」「レッドオー クレタス」(静岡)

丸い切れ込みの入った少しユニークな葉形、それはオーク
(櫟)の葉に似ているということから名付けられたといわれて
います。「オークレタス」が前回ご紹介させていただいた「さの
フルーツマト」を生産している、静岡県佐野さんの農園で栽
培されています。柔らかくてサクッとした食感、癖のない味わ
いと、他のレタスとは明らかに違った形状が個性的な「オー
クレタス」。敷き葉としても面白い。色は「グリーン」と「レッド」
の 2色展開です。

サラダオゼイユ(茨城)

マイルドで爽やかな酸味が特徴。ヨー
ロッパでも季節を感じる野菜として親
しまれています。爽やかなグリーンが
美しい。

オキザリス カタバミ (茨城)

トランプの四つ葉のクローバーの形をしたオキザリス、シュウ
酸が含まれているために多量の摂取は注意が必要ですが、そ
の酸味を生かして魚介類やスイーツの飾りにも可愛い。特
に高級フレンチの世界では多様につかわれている食材です。

熊本のシルバーバレット・ フダンソウ

株採りではなく、一本一本を外したも
のを綺麗に束にしております。癖がな
く、煮崩れもしにくいバレットは、洋食
では様々に使われます。和洋中と炒
め物でも、さっと下茹でしてからバター
を絡めたり、ニンニクを利かせてメイ
ンの付け合せ、彩りとしてなど、様々
にご利用いただけます。

西洋ノギリソウ/(ヤロウ・ミルフォイル・アキレア)(福岡 茨城)

西洋ノギリソウの葉は、ほのかな品の良い芳香を持っています。葉を下からこ
そげていくと細かい葉は軸から簡単にはずれてゆき、繊細で美しいイメ
ージがあります。メインのソースと併せたり、お料理やサラダ、スープのト
ッピングにも程よい香りともに出すぎる事の無い印象です。ヨーロッパ
では昔からおなじみのハーブの一つです。