

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。

味わいあるサラダ素材は
いかが？

サラダを美しく彩る☆チコレフリーゼ（茨城）

珍しいレモンイエローのサラダ素材

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。

エスカロール / スカローラ

（福岡・久保田農園） ENDIVE ESCAROLE

出荷初年度の為、生産量は多くありません

葉先はグリーン、根元はレモンイエロー、肉厚な葉を持つエスカロールは、キク科に属するエンダイブの一種です。チコリのように苦いと思われがちですが比較的苦み成分が少ないのが特徴です。ヨーロッパでは、シャキシャキとして肉厚、ジューシーな食感、ほろ苦い風味と、ほのかに残る甘みが親しまれており、特にイタリアで人気があります。「Scarola 'mbuttunat」という一株を使って葉の中にオリーブやアンチョビ、レーズン、パン粉など詰め物をした料理が有名です。中央の柔らかいレモンイエローの葉はサラダでいただくかほろ苦さの後に青リンゴの様な爽やかな甘みと風味を感じます。緑の葉は主に調理してスープ、シチュー、他の野菜と一緒にソテーしたり、グリルをして魚や肉料理の付け合わせにさまざまに使われています。

オキザリス カタバミ（埼玉 茨城）

要予約 週に月、木の入荷

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に添えられたり、やスイーツの飾りにも。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。

マーシュ（福岡 静岡 茨城）

ミネラルやビタミンを多く含むマーシュは古くからヨーロッパでは比較的身近に生えている植物で、その柔らかな食感から美味しいサラダ野菜として使われています。

サラダオゼイユ（茨城 福岡）

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。

ブロンズフェネル・リーフ（福岡）

ハーブとして使うフェネルリーフは、通常このブロンズフェネルのことを言います。シックな色調の葉色を生かしてお料理のアクセントにもいかがでしょうか。他のフェネルとはほんの少し違った味わいがあり、サラダや飾り付け、ハーブティーなどにも使われます。

マイクロ葉わさび（徳島）

可憐でハートの形のわさびの葉、あしらいとしても、味わいのエッセンスとしても様々なジャンルのお料理の枠を超えて使われています。

セルパチコ（茨城 愛知 埼玉）

ピリッとしてパンチの利いた辛味とゴマ風味で、たとえ少量でもその存在感は抜群のセルパチコ。ルッコラより濃い味で、見た目もスタイリッシュな葉野菜です。加熱すると風味を損なうので生食で。サラダやピッツァ、パスタ、グリル料理のトッピングにも。

