

# 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。

待望の入荷スタート!

花薫る季節へ

## 極太グリーンアスパラ「甘えんぼう」 (山形)

太いと言えど皮も柔らかく、筋も少なくジュシーでボリュームたっぷりに調理していただけます。圧倒されてしまうような太さですが、食すると実に瑞々しく、芳醇な甘さと旨味を感じます。比較的入荷期間も長めでありますので、メニューアップにもご一考ください。

佐賀 福岡

## ホワイトアスパラ

今の時期だけの美味しい国産のホワイトアスパラ、日本で一番早い佐賀県産のホワイトアスパラは、冬の寒さの中、じっくりと育てられた逸品、味わいもまた格別です。

続々入荷中!

超おすすめ!  
今最高の  
コンディションです!

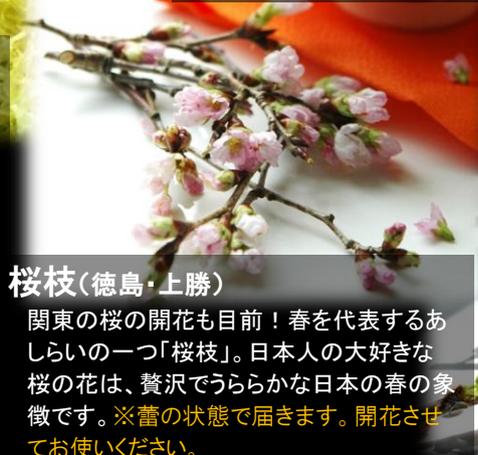


## 美しいサラダ野菜 チコレフリーゼ

(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。

## 桜枝(徳島・上勝)

関東の桜の開花も目前! 春を代表するあしらいの一つ「桜枝」。日本人の大好きな桜の花は、贅沢でうらかな日本の春の象徴です。※蕾の状態が届きます。開花させてお使いください。



## 沖永良部島 徳之島から赤土の「新ジャガイモ」

(鹿児島) New Potatoes from Japan's Southern Islands  
温暖な南の島、徳之島と沖永良部島から、新じゃがいもが入荷しました。この2つの島は、九州の鹿児島から南へ約550km、奄美大島と沖縄の間に位置しています。両島は農業が盛んで、サトウキビやトロピカルフルーツと並んでじゃがいもの主要産地となっています。両島ともミネラル分をたっぷり含んだ栄養豊富な赤土の土壤に恵まれており、高品質で美味しいじゃがいもが栽培されています。新じゃがいもは皮が薄いため、よく洗って皮をむかずに使用できます。小さめのじゃがいもは軽く茹でてチーズフォンデュやアヒージョにしたり、フライにしてハーブソルトをふりかけて食べるのもおすすめです。大きめのじゃがいもは千切りにしてガレットにしたり、肉と一緒にオーブンで焼いたり、様々な料理に活用できます。



元気に明るくビビットに!

## 韓国産「パレルモ」

イタリアンパプリカともいわれるパレルモ。「パレルモ」は、口に含むと優しい甘みを感じ、肉も薄目で後味がフルーツを食べた後のようにさわやかさを感じます。サラダやソテーにもおすすめです。

## ぼけ(木瓜)の花 (徳島・上勝)

春を招く縁起の良い花ともいわれています。花ことばに「先駆者」というのがあるのは、先駆けて咲く、そのような意味もあるようです。※蕾の状態が届きます。開花させてお使いください。

