

# Newsletter

Vol.631 2026.8.31

From this week's "Concierge"

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。

輝く！  
個性派リーフ達

## ミニ・ハコベ/ハコベラ

(埼玉 CREO、福岡)

春の七草に数えられています。古くから日本では身近な野草であり、食用とされてきました。タンパク質やビタミンB、Cを含んでいます。フレンチでは“ムロン・デ・オワゾ”と呼ばれています。

## トッピング・プルピエ (埼玉 CREO)

リンゴ酸系の爽やかな酸味とミネラル感のある味。機能性野菜としても知られているクルピエ、トッピングはミニシリーズとは違って赤い色で個性的。

## オキザリス(緑)

(埼玉 CREO、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、その酸味を生かして魚介類やスイーツの飾りにも可愛らしい。特に高級フレンチでは摘み草風に、お洒落に盛りつけられます。

## オクサリス「ハートレッド」

(埼玉 CREO)

トッピングのオクサリスはひそかに人気の食材です。ハートレッドは色も比較的鮮やかでアピール度満点！可愛らしく個性的で、酸味が感じられるということからお食事だけではなく、デザートにもキュートな魅力をトッピングします。

## Papillon Rouge 「パピヨンルー

ジュ」-レッドオクサリス(埼玉 CREO)~美しい  
三角形の赤紫のリーフ 秋~冬メニュー、ハロウィン  
アフタヌーンティーにも！

まるで舞い飛ぶ“赤い蝶”のような、三角のパープルの三つ葉が印象的なリーフ。他に無いビジュアル感、フランス料理では昔から摘み草のサラダやプレートの飾りなどにはよく登場する、お馴染みの「オキザリス(カタバミ)」の仲間です。リーフを口に含みますと、まるで青リンゴの様な爽やかな酸味を感じていただけます。

## シトラスマリーゴールド・リーフ

(埼玉 CREO、福岡)

キク科の1年草のマリーゴールド。葉も切れ込みが美しく樹木のシルエットの様です。他のハーブには無いシトラスをも感じさせる爽やかな芳香も兼ね備えてお料理を香り豊かに演出します。