



芽吹き、花咲く春!

香川県 ホワイトアスパラ

佐賀県産がスタートを切ると、そのあとに香川県産が後を追うようにやってきます。香川県は、日本で最初にホワイトアスパラを生産した産地としても有名です。



玉ねぎスプラウト (岐阜)

アルファルファのように芽が重なり合った小さく細い玉ねぎの新芽です。香味野菜としてそのままつまみをフワリとお料理に載せ使うことができます。細く小さいので、オードブルやアミューズなど繊細な飾りつけなどにも重宝します。

ペンタス(埼玉)

小さな星のようでもあり、色は実に様々で、ピンクのバリエーションの豊富さと、赤や白などのコントラストも実に美しい花です。大きさは1センチにもみたくない様な可愛らしさです。



ホワイトビーツ (オランダ)

ホワイト・ビーツは赤と比べて色素も流れないために、ビーツ独特の滑らかな舌触りと甘みをシンプルに味わえます。仕上がりの色にも影響せず、カットした断面をよく見ると、ビーツ独特の縞模様が表れていてほんのりと優しい雰囲気をも感じます。

Mochimau Shokuhin

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



村上農園のオイスターリーフ(山梨)

オイスターリーフはそのまま口にするるとまるで牡蠣を食べているような風味に包まれる珍しいリーフです。海外ではフレンチやイタリアンで、よく魚介類に併せられて使われることも多く、最近では日本でも少しずつその存在も知れてきたようです。

マリーゴールドジュム 花(埼玉)

キク科の1年草のマリーゴールド、直径が1センチほどの可愛らしいハーブの花。ビタミンカラーの花色で、そこにあるだけで元気がもらえそうです。



フリゼライン (フランス ベルギー)

とても美しい新しい野菜がヨーロッパより届きました。「フリゼライン」という野菜はその名の様にスラットとした細長い葉姿と、そしてレモンイエローの葉先が美しくフリゼをした印象的な野菜です。アンディーブとエンダイブのかけ合わせの野菜として、ヨーロッパでは2016年にリリースされたばかりです。