



艶やかに個性が躍る!

## Mochimau Shokuhin

東京都大田区仲池上 2-27-3

TEL : 03-3755-3101

FAX : 03-3755-3105

### ちよろぎ コルヌ クローヌ(岡山 他)

日本では赤く酢漬けにして、お正月の黒豆に添えるぐらいの認知度ですが、ヨーロッパではポイルしたり炒めたりと、目に見えるその面白い形を利用して様々なお料理に使われています。スープの浮き身や飾りにも。

### オレンジ白菜(茨城)

外見は、ほぼ普通の白菜。しかし縦に割ってみると鮮やかな黄色・オレンジ色の葉が顔を出します。ふんわりと巻かれたその状態から一枚ちぎって口に入れると、パリパリとした食感とほんのり甘く瑞々しさが広がり、サラダにも適した味わいと甘さ、鍋物だけではもったいないようです。

### キングオブマッシュルーム

#### ポッター(2ヶ/1pc)(静岡/長谷川農産)

まさにキングオブマッシュルームという形容がぴったりの、堂々とした風格のポッター。大きな傘、肉がギュッと締め、豊かな味わいを醸し出します。

### 紫白菜(埼玉・茨城)

白菜としては1kg前後の小型の可愛いサイズです。葉の色にアントシアニン系の色素がのっており、結球した内部の葉を覗くと美しい紫色の葉が顔を出します。食感は全体的に柔らかい印象でサラダにしてもサクサクとした味わいが爽やかです。熱を通すと残念ながら紫色の色素は出てしましますが、さっと湯がいて酢などを加えると酢の酸性に残った色素が反応して薄いピンク色になります。

### オニオンヌーボー(静岡)

#### お取り寄せ商品

新玉葱のようなフレッシュな香り。加熱すると緑の葉がより鮮やかになって、根球の白い色も引き立ちます。炒めるだけでまろやかな甘味が出ます。

