

# Newsletter Vol.235

2018.4.23

爽やかな5月の風を運ぶ野菜



## リーフマスター・グリーンリアスからし菜(静岡)

リーフマスター・グリーンリアスからし菜は見栄えの面白さでお料理のアクセントとして活躍してくれます。水揚げをするとよりパリッと起き上がるようなボリューム感で生き生きとしたグリーンがお皿の上で映えます。

Mochimaru 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



## オニオンブランシュ(静岡)

水分が多く、もっとも甘い玉ねぎとしても知られています。スライスをして生のままでも、あるいはその小ささや形を生かしてフリットやグリルなどで旬を戴く。珠の部分から青い茎の部分まで全てご使用になれます。



## 小メロン(静岡)

摘果の際に収穫される未成熟の小さなマスクメロンが「小メロン」です。高級なピクルスの素材として、スープの素材として、前菜の素材としていかがでしょう。



## 葉付きヤングコーン

(沖縄)

新鮮な食感と柔らかく優しい甘味にびっくりします。なぜなら純粹にトウモロコシ本来の味や香ばしさ、シャキッとした歯ごたえが残っているからです。葉付きのまま蒸し焼きにしたり、シンプルに茹でてお塩でいただいても素材のよさが引き立ちます。



## フリゼライン(ベルギー)

スラッ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、すでにヨーロッパでは様々に取り扱いがされている新しい野菜です。