



野菜で元気の素をチャージしよう

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

## サリコルヌ/アッケシソウ (イスラエル)

干潟や塩田の近くの塩分の多い湿地に自生している事もあり、大変に塩辛い野菜として知られています。このサリコルヌは単に水中の塩だけではなく海水に含まれている多くのミネラル分を含んでいます。カルシウムは牛乳の7倍、鉄分は昆布の40倍、カリウムは牡蠣の3倍、リン等も豊富です。魚介料理に添える塩味のするトッピングとして、あるいは珊瑚のような容姿を生かしてのご利用も面白いかもしれません。高級フレンチなどでもよく使われている食材です。



## アイスプラントツブリナ(石川)

ツブリナには、「イノシトール類」「βカロテン」「ビタミン K」など様々なミネラルを多く含んでいます。「ツブリナ」は、従来の葉の大きなアイスプラント違い、華奢でフリルのついた葉がとても綺麗なアイスプラントです。食したときの塩分は従来のものよりも一層濃く感じます。サラダと供に、お料理の飾りとして、あるいはフライにしてもその塩味でサクッと美味しくいただけます。

## 黄金発芽ニンニク (千葉)

一片に一本の茎しか芽が出ないにんにくのスプラウトは、本来は希少なもの。見た目は筋が強そうに見えますが加熱するととろけるような食感に変わり、心地よき上質なにんにくの香りを残します。綺麗なレモンイエローの鮮やかな色合いも魅力的で、時には個性を引き立たせた主役の素材に、また時には脇役としてお料理を演出してくれるでしょう。

## 熟成黒ニンニク (和歌山 青森)

元々ニンニクは非常に糖度が高いものですが、生のままでは辛味を感じて甘味は余り感じる事が出来ません。しかしこの熟成ニンニクは香りもマイルドで、甘さもそのまま凝縮されるためにまるでドライフルーツかフルーツペーストを食べているような爽やかさを感じます。ジビエを含むお肉料理のソースや、ペーストにして味のエッセンスとしても。

