

# Newsletter

Vol.260 2018.11.5



徐々に秋のエピローグ

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



お取寄せ商品

カリフローレ (さいたまヨーロッパ野菜研究会)

茎の長めなスタイリッシュなカリフラワーのカリフローレ、茹でるとミントグリーンとオフホワイトのコントラストも美しく、サラダでも付け合せでも爽やかにお料理を彩ります。



お取寄せ商品

チーマ・ディラーパ

(さいたまヨーロッパ野菜研究会)

イタリアでは秋から冬にかけて一斉に店に並び、「オレキエッテ」という代表的なパスタ料理に無く根はならない野菜として有名です。容姿が日本の菜花に似ていることもあり、どのようなスタイルの料理にでも重宝してくれそうです。菜花と少し違う点は、ほろ苦さがチーマ・ディラーパの方が穏やかだということ。ゆでると、美しい緑色が食欲をそそります。



金時人参 (岡山)

鮮やかな赤い色からお正月にはなくてはならない人参です。肉質が軟らかく、リコピンを多く含み、色は鮮やかな赤色をして見た目にも美しく、甘みが強い品種です。日本料理やおせち料理には欠かせないワンランク上の人参です。



マイクロラディッシュ(愛知)

芽蕪(埼玉・東京)

余りにも可憐で可愛い食材です。各種パーティーやお祝い事にもピッタリ! ペアで並ぶと「紅白」となり、おめでたい雰囲気も重なってとても印象的なシーンを演出します。



オランダ産 赤人参

オランダから届いたばかりの赤人参。各々個体差はありますが、赤いきれいな色の人参です。金時人参のような赤味で、ほんのり甘くすっきりとした味わいが特徴です。