



爽やかなサラダはいかが！

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

フェネルの花（静岡）

ハーブとしてよく知られているフェネル、小さく黄色い花を咲かせます。一つの茎から枝分かれした小さなブーケ状の花の姿は個性的でもあり、黄色い結晶が集まった花束のようにも見えます。触れるとフェネル独特の品の良い、アニスにも似た甘い香りが広がり、ほのかな香りのトッピングとしても飾りやあしらいとしても、洒落た見た目が効果的に素敵なセンスを感じさせるハーブの花です。静岡からは約 2 か月間ご供給可能です。この季節ならではの逸品としてお使いいただきたい素材です。

サラダからし菜（茨城）

ピリッとしてシャキッとした爽やかな食材です。軸が細く食べやすいのが特徴です。見た目にも珊瑚のように開いた独特の葉が繊細かつ美しい姿です。

野草摘み草サラダ

【あきるの野草花】（東京）

今年も野草花の季節がやってきました！珍しい、でもどこか懐かしい...そんな摘み草のサラダです。季節、時期により内容が変わりますのでご了承ください。時期的に花が少ない場合もございます。フレンチではサラダから付け合わせまで、その小ささ、ささやかながら野性味を感じることで、様々に使われています。趣きを感じ、あしらいや飾り葉としても興味をそそられるチョイスです。

ホワイトアスパラ（オランダ）

ヨーロッパでは春を告げる野菜として非常に楽しみにされているホワイトアスパラ。柔らかな歯ごたえと甘みをしっかりと含んだ味わいが口いっぱい広がります。オランダから非常に立派な2種類のサイズが到着しております。味が濃く香りも爽やかで、メインにも匹敵するようなその存在感を楽しめるのは今だけです。

サラダわさび菜（茨城）

柔らかそうにフリゼしてカールした葉先の形状と、特有の爽やかな辛さの味が、今までになくフワフワで新鮮なサラダとして人気を集めています。ソースやドレッシングとのからみもよく、和洋中どのジャンルにおいてもご使用いただける食材です。

