

Newsletter

Vol.303 2019.9.30



個性満載！お洒落な野菜が集合

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

チコレフリーゼ（長野）

新しい生産者でもあるために、これからも、少しずつ精度を上げてまいります。比較的しっかりとしたボディにふんわりとした中心部のフリゼした部分が美しく、明るくサラダを彩ります。



フリゼライン（ベルギー）

スラック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タイプ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。



バルブシン **新着!**（フランス）

まるで「フリゼライン®」がイタリアのタルディーボのように根から細く展開されたという様な雰囲気を持っており、す。しかしこちらの「バルブシン®」はその歴史は古い野菜です。クルッと軽くカールした葉は、そのままお皿に乗せても個性的で、お洒落な雰囲気を纏っております。どんなサラダにも爽やかな風味で溶け込みながらもチコリならではのサクッとした独特の歯ごたえで存在を示してくれそうです。繊細な軸をはさみなどでカットし、手軽にお料理に添えられるところも人気だそうです。日本初入荷。

カルミヌ（フランス）

アンディーブとラディッキオ（トレビス）を掛け合わせ融合させてフランスで作られた「カルミヌ」は、両者の素晴らしいところをしっかりと受け継いでいます。しかしその姿形はとても繊細でオリジナリティーがあり、まるで天使の羽根かバラの花びらが舞い降りたようなテクスチャから、非常に上品な食感とバランスの良い苦みと甘みを感じさせます。



サルシフィー（ベルギー）

いよいよ欧州の冬野菜として定番の食材が**出回り始め**ます。調理によっては牡蠣に似た風味が味わえることからオイスタープラントとも呼ばれています。西洋牛蒡という名前では知られているようです。

