

Newsletter

Vol.306 2019.10.21



冬の空気もお料理に添えて...



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、茹でると茎のミントグリーンとオフホワイトの上部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。



新着! サボイキャベツ(北海道・群馬)
ヨーロッパではごく一般的に使われているキャベツで、葉がちりめん状に縮れています。煮崩れしにくく加熱すると甘みがでるので、煮込み料理などに最適です。

カラフルスイスチャード(千葉)

茎から葉脈までカラフルなスイスチャード。欧米やヨーロッパではおなじみの野菜です。湯がいても美しく、煮溶けづらく癖もない、見た目にも楽しい面白い食材です。



予告・10月末より

シルバーバレット・フダンソウ(熊本)

株採りではなく、一本一本を外したものを綺麗に束にしております。癖がなく、煮崩れもしにくいバレットは、洋食では様々に使われます。和洋中と炒め物でも、さっと下茹でしてからバターを絡めたり、ニンニクを利かせてメインの付け合せ、彩りとしてなど、様々にご利用いただけます。



カーボロネロ (千葉)

非結球キャベツ、イタリアンには欠かせない高級食材です。ビタミン、ミネラルを豊富に含みオリーブオイルとの相性も抜群。炒め物やスープなどに、濃い緑色が印象的で、細かい凹凸も個性的です。