

# Newsletter

Vol.312 2019.12.2



年末のご準備にも…

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

## リコピン人参「こいくれない」(北海道)

普通の人参と京人参との掛け合わせといわれており、京人参よりは若干色の薄さはありませんが、比較的赤みが強く人参独特の臭いもほとんどなく甘みの強いのが特徴です。普通の人参にはほぼ含まれていることの無いリコピンが3.3mg ふくまれています。ビタミンAも多く、露地野菜としては初めて栄養機能食品にも指定され食材としての栄養素もより濃厚です。

## マイクロ葉わさび (徳島)

可憐でハートの形のわさびの葉、あしらいとしても、味わいのエッセンスとしても様々なジャンルのお料理の枠を超えて使われています。

## ふきのとう (北海道)

まさに春の香りをいただくフキノトウは、初春を思わせる代表選手。独特の香りが、春を待つ気持ちに拍車をかけます。この時期の日本料理には欠かせない素材でもあり、個性的な風味が洋食へのアレンジにも面白い食材です。

## チシャトウ (千葉)

羽のような飾りのついたようなユニークな形の「ちしゃとう」、茎と葉を食用とする中国原産の植物です。「茎レタス」「クキチシャ」ともいわれ、この茎の部分を干したものが「山クラゲ」として加工され、よく流通されています。お節にもよく使われ、高級中華食材としてもおなじみです。茎は皮を剥いてゆでると翡翠色になり、食感はアスパラのような歯ごたえで「アスパラガスレタス」と言われているのもうなずけます。シャキシャキとした食感が実に爽やかで、サラダやソテー、それにポイルなど様々な形でお使いになれます。

## 落(愛知)

愛知早生フキは、みずみずしくやわらかいのが特徴です。愛知県は江戸時代から落の栽培が盛んで、市場に出回っている約60%を占める産地として有名です。

