

# Newsletter

Vol.315 2019.12.23



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

鮮やかに1年の最後を美しく!

## 紫芽キャベツ(オランダ産)

紫色はアントシアニン系の色素ですので、ボイルをすると多少は薄くなりますが、下茹でしてパルサミコとパルメザンのチーズでシンプルに、あるいは煮込み料理、ローストやフライでも自然な甘さを楽しめ、独特の風合いを披露します。ボイルした後に一つ一つの葉を外して、グリーン系の芽キャベツとともにサラダにしても目にも面白い効果を与えるでしょう。



## セルフィーユルト

(長野 静岡 フランス)

調理をするとその素晴らしい魅力的な素質と特性に圧倒されます。自然な甘さの中に程良いセルフィーユの香りが広がります。マイルドな抑えの効いた上品な香りを感じます。スープやソース、ガルニチュールの素材として、ヨーロッパでも出回りが極めて少なく、極々限定された希少な野菜です。



## フリゼライン (ベルギー)

スラットした細長い葉姿と、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ダイブ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。

## プンタレッラ (イタリア)

イタリアのローマでは、冬から春の風物詩として大人から子供まで一般的に親しまれてきました。葉で覆われた内側に、アスパラガスに似た若芽があります。その若芽を薄くスライスし、細くそいで氷水でよく晒してサラダにすると、爽やかなほろ苦さとシャキシャキとした食感が口の中で広がります。また、プンタレッラをバターでソテーしても個性的な味わいが楽しめます。



## バルブシン (フランス)

「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、お洒落な雰囲気を感じさせてくれます。どんなサラダにも爽やかな風味で溶け込みながらもモチ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ちらも人気だそうです。