



柔らかな日差しを感じる野菜

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



## 入荷最盛期☆ホワイトアスパラ (佐賀)

佐賀県のホワイトアスパラがいよいよ最盛期を迎えております！  
冬の寒さの中、じっくりと育てられ、柔らかく上品な甘味からも春を感じられます。この時期のアスパラは「春芽」と言って冬の間時間をかけて育てられているために甘みも香りもまさに秀逸の食材です。出荷も本格化し、今まさに旬の味わいをお楽しみください。

## 愛知産が徐々にピーク☆ 食用ほうずき (愛知)

サマーチェリーとか、ゴールデンベリーなどと呼ばれ、フルーツとしても人気のあるものです。ハワイではポハベリーともいわれ、コンフィチュールなどでもおなじみです。付け合わせ、ソースやサラダ、バーニャカウダ、デザートなどなど様々なに使われる食材です。甘みと香りが交互に押し寄せる個性的な味わいも特徴。



## 旬♪ はなっこりー(山口)

ほのほのとした、春を告げるような風情を感じさせる山口県特産の野菜です。カイン菜と菜花の掛け合わせで癖のないほんのりとした甘みと青々とした綺麗な緑が特徴。蕾が暖かい季節を連想させます。



## 初荷！花柚子 (徳島 福島)

小さくかわいい柚子の花。和食では椀だねにしたり、花びらを散らして風雅を演出したりします。ほんのり薫る柚子の香りはとても上品で親しみのある香り。洋食でもカクテルに散らしてみたりあしらいにも。



## 新着！ミニ・エルバステラ (静岡)

サラダのようにお召し上がりいただけ、青々として角が立ったような葉姿のイタリア野菜。あしらいとしてもお料理に一段と面白さを与えてくれるでしょう。サクとした歯ごたえ、味もそれほど癖がなく、ほうれん草のような味わいの中に少しの酸味と香ばしい風味も加わり、サラダにもそしてパスタやピッツァなどのトッピングにも楽しい。

