

# Newsletter

Vol.334 2020.5.18



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

涼し気に初夏を演出



## 花丸きゅうり(愛知)

花がついたままの、3センチほどのきゅうり。その姿かたちは愛らしく風情のある姿。和食ではつまやあしらいに使われますが、洋食で洒落た添え物としても。



## はすいも葉(徳島)

15~40 cmの間で大きさ指定ができますので用途に応じてご注文いただけます。ハート形をより細長くしたような葉形と柔らかな緑色が、夏の木陰の様な清涼感を演出します。日本料理では美しく細工が施されたお料理がはすいも葉の上によそわれて登場したり、葉が水分をはじくので、水分を含む煮魚などのお料理の敷き葉として季節感を漂わせています。海外でも良く知られている芋の葉は、オリエンタル、トロピカルな雰囲気も運んでくれます。大きさも様々ですので西洋料理にて敷き葉としても、ガラスの板に挟んで涼しげでお洒落な演出などにも一役買ってくれそうです。



## ジャンボししとう(茨城)

大きなししとうですが、甘い味わいが特徴です。そのままシンプルに素焼きにしても、とても美味しくいただけます。

## 花オクラ(愛知)

正式にはトロロアオイと言って中国原産の野菜です。ほんのり優しいレモンイエローの花弁が、爽やかな風を運んでくれそうなオクラの花。具を包んで使用したり、付け合わせにしたりと、トロリとした食感が楽しい食材です。



## あやめの花(徳島)

5月の端午の節句が近づくころから梅雨に至るまで、にわかには活気づくあしらいです。これからの季節は、すっきりとした紫の色が映える季節。あやめや菖蒲が何とも風情を感じる季節です。品のある色と花形は、少しノブるな品格も感じます。

