

Newsletter

Vol.354 2020.10.19

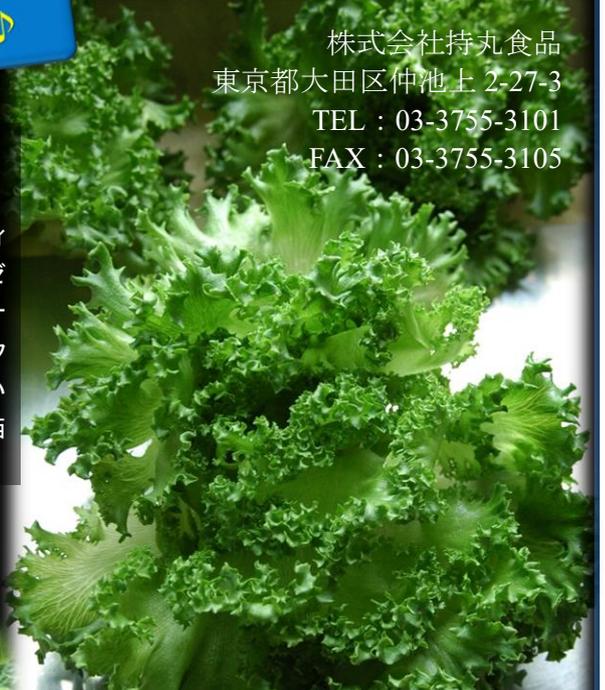


ふわふわ サクサク パリパリ♪

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

チコレフリーゼ (長野 茨城)

外葉は比較的しっかりとしたボディにふんわりとした中心部のフリーゼした部分が美しく、柔らかで明るくサラダを彩ります。他のリーフとミックスをしてもボリュームが出て色合いも美しく映り、一気にお料理がお洒落な佇まいとなります。



CREO のフリルレタス(埼玉)

葉のギザギザしているところとパリッとした葉のシャキシャキとした食感が面白いレタス。厚みがあるので、サラダに入れますと一気に嵩が増します。艶としたグリーンの色が爽やかで、サンドイッチやバーガーなどにも最適、普通のレタスとまた食感が違うためにその変化をも楽しんでいただけます。しっかりと立ち上がった葉、そしてその厚み、葉先のフリルも美しく整い、このタイプのレタスとしては珍しいぐらいボリューム満点の「フリルレタス」です。

マスタードグリーン マスタードリーフ (愛知 茨城 千葉)

葉先はドレスのフリルのようにすこし華々しい雰囲気美しいマスタードリーフ、欧米ではこの種が昔から作られてきて使われてまいりました。サラダやサンドイッチ、鮮やかな青みとして調理に加えられたり、あるいは添えものとしてもボリューム満点にお料理を飾り、ソースやドレッシングをしっかりとキャッチする葉の凹凸が個性的でもあります。後味もピリッと爽やかな余韻です。

フリゼライン (ベルギー オランダ)

スラッとした細長い葉姿と、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。



マルチリーフサラダボックス (9種入り)(静岡)

一つ一つの葉が成体なので、形が美しく、根元をカットしてそのままお使いになれます。葉形のバリエーションが豊富で、単体でもミックスしてもボリューム満点の綺麗なサラダが出来上がります。

