

# Newsletter

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

※お見積りは、弊社担当者へ  
直接お問い合わせください。

爽やかなシーズンに向けて

## さのリーフレタス 5種アソートボックス

(静岡)

昨年末にご紹介した、野菜のベテラン生産者の佐野さんの「さのリーフレタス」。今回は5種のアソートボックスをご紹介します。サラノパ®の種類のリーフレタスは、放射線状に根元から開いていて、この様にまとめるだけでまるでレタスのブーケの様な美しい佇まいです。根元をカットするだけで葉全体がほどけて、一枚一枚が個性的な形、それが今回は5種類、色もグリーンとレッドをミックスすることも可能なアソートボックスです。サラダ全体がふんわりと盛り上がります。フリルの部分も多いのでドレッシングやソースもまんべんなくキャッチ、チーズやナッツを加えたり、グレインズサラダやビーガンブラックファストのメインプレートにも最適でお洒落なリーフです。

グリーンオーク

レッドオーク

グラנקリスタ

レッドクリスピー

グリーンクリスピー

*Sano leaf lettuce 5 types of lineup*



## パレルモ (茨城)

Sweet "Palermo" paprika

一見大きなトウガラシの様ですが、しかし一口かじると甘みがありフルーティーな風味にびっくりします。パレルモは日本では一般にあまり馴染みがありませんが、糖度が10度前後にもなるイタリアンパプリカです。手にすると20~30センチぐらいと長さもあり、姿かたちは万願寺唐辛子のような雰囲気を持ちボリュームも満点です。柔らかい果肉で、水分も含ま味わいがあります。ほのかにフルーツのような清涼感も感じさせ、各色によっても少しずつ風味が変わるのが面白いです。細長いのでスライスすると小さい輪切りがたくさん取れて、サラダにも可愛らしく取まってくれます。細長い形を利用してポートのように見える肉詰め、フライ、様々なオープン料理にもビビッドな色合いが印象深く、火を通すことで甘みも一段と引き立つようです。



## おかひじき(千葉)

オカヒジキは同じヒユ科で、イタリアの高級野菜「アグレッティ」と、見た目も味わいもほとんど同じ。ジャンルを問わず様々なレシピで使われています。イタリアやフランスでは春を告げる野菜でもあります。さっとゆでて美しい緑色をお楽しみください。

## 明日葉(東京諸島)

あしたばは、セリ科シシウド属の植物、栄養価も高い健康野菜です。香りがあり独特の風味があります。天麩羅やフライ、それにおひたしなど様々なにお使いいただけます。

