

# 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。



## タラの芽(山形)

ほのかな苦みや、しっかりとした食感が春を伝える食材として人気があり、山菜の王様ともいわれています。

## 年末の彩り



## うるい (新潟)

グリーンのうるいは、湯がいておひたしやソースに絡めても美味しく、葉をそのまま美しい「かいしき」に利用したりします。



## こごみ(秋田)

アクがないのでさっとゆでてサラダやお料理のトッピングにも楽しい食材です。くるくると巻いて青々とした緑が美しく映えます。



## のびる (徳島)

ニンニクのような食欲をそそる香り。緑の葉の部分も使えます。根球が小さく、ミニミニサイズの新玉葱のよう！季節を感じる付け合わせなどにも最適な食材です。

## 「獅子ゆず」「鬼ゆず」

(徳島 静岡)

通常の柚子の約 10 倍はあろうかという堂々とした姿の「獅子ゆず」。名前の由来は見た目が「獅子」の様な形相に見えるからとか。しかし獅子は邪悪のものを排除する縁起物。実が大きいので、実入りが大きいということから千客万来、商売繁盛の縁起物としても重宝されています。「柚子」という名前がついていますが、実は文旦(ぶんたん)の亜種だそう。他の柑橘類のように生で楽しむ果物ではありませんし、果肉の部分が少ない為搾って風味を醸すものでもありません。縁起物や観賞用としての用途がほとんどですが、柚子のように皮に渋さなどもない為、皮から身まで丸ごとスライスしてグラッセやマーレードには最適とのこと。大きな柚子窯にして、色とりどりのお料理を盛りつけても一興です。まさにこの季節だけの大きな縁起物なのです。



## ちよろぎ コルヌ クローヌ(岡山)

日本では赤く酢漬けにして、お正月の黒豆に添えるぐらいの認知度ですが、ヨーロッパではポイルしたり炒めたりと、目に見えるその面白い形を利用して様々なお料理に使われています。スープの浮き身や飾りにも。

