

# 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。

爽やかな香りきかせて

## 新すだち (徳島)

新酢橘がスタート！ジュシーで、香りの立つすだちは清涼感たっぷりの食材です。ギュッと絞ってメインにもデザートにも。和風ドレッシングにして旬の香りで爽やかな季節のサラダを愉しむのも一興。

## 明日葉(東京諸島)

あしたばは、セリ科シソ目属の植物、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にお使いいただけます。

## 中国産 長ねぎ Japanese leek

"Naganegi" imported from China  
世界的な異常気象がここ数年伝えられております。日本も例外なく、豪雨や早魃、異常低温や異常高温などに苛まれており、国産野菜も自然の猛威にはなす術がないのが現状です。しかしそんな中、注目されるのが輸入の野菜です。現在圧倒的トップが中国からで、輸入野菜の52%ほどを占めているといわれています。中国の食の安全については、日本ではかなり懐疑的に思う人も多いのは事実、しかし現在では、日本を含めた海外企業によってはじめられた有機農業も中国は当初それほど興味を示していなかったにもかかわらず、今では国を挙げての取り組みになっているのをご存知でしょうか。きっかけは急速に発展した食の国際化、国内需要と富裕層の増加と共に「食」に対する安全性が問われてきており、特に国内とは2極化させて海外への輸出ビジネスチャンスとして徹底させてきたこともあって「中国の有機農業」はかなりの変貌を遂げております。ここ最近も国内野菜は不安定な状況となっている事実、その様な背景も踏まえて、徐々にでも中国産に対する意識も変えてゆく必要があるのかも知れません。

## ビオラバニー バニーイヤーズ (愛知)

可愛いエディブルフラワー。今までのビオラとはちょっと違い、2つ並んだ花びらは細長く、その姿はまるで「うさぎの耳(Bunny Ears)」を彷彿とさせるような姿です。3月末のイースター(復活祭)にも活躍してくれそう。個性的、かつキュートな素材です。



## うすい豌豆(和歌山)

淡い色が特徴ですが、通常のグリーンピースによくある青臭さも少なく、皮も薄く、その上甘みが強いのが特徴です。関西では春の訪れはちょうどこの時期に旬を迎える碓井豆での豆ごはんという家庭も多いと聞きます。

## プリムラレース (愛知)

西洋サクラソウのプリムラは、人々の心を春へと誘います。プリムラレースは、カラフルでポップな花色に白っぽい縁取りがまるでレースのついたドレスのようでなんと可愛いエディブルフラワーです。

## 春蘭(しゅんらん)(徳島)

味に癖がないので、和食の世界では揚げ物やあえ物、そして汁物など様々なお料理に使われ、季節感のある山菜としておなじみでもあります。蘭特有のエキゾチックなその姿形を愛でながら、あしらいとして春の勢いを感じるのもお奨めです。

## プリムラシルキー (愛知)

白い花に薄いピンクの縁取りが入る上品なシルキー。ほんのりと色づいた雰囲気が春への誘いを感じます。そのままあしらっても、花びらを1枚1枚外してプレートの彩にも。

