



マイクロマト(愛知)

一粒一粒がグリーンピースより小さいかわいらしいマト。ほんの少しお皿の上を飾るだけで、赤い色がキラキラ綺麗です。クリスマスシーズンにも大活躍。

マイクロラディッシュ(愛知)

芽蕪(埼玉・東京)

余りにも可憐で可愛い食材です。各種パーティーやお祝い事にもピッタリ！ペアで並ぶと「紅白」となり、おめでたい雰囲気も重なってとても印象的なシーンを演出します。



スウィーティア(高知)

愛らしい、甘い美味しい！涙のような形の小さなマト。パリッとした食感と味いはまるでフルーツの様！

プリムラ(愛知)

ビビッドな色合いが目にも鮮やか。ゼリーに入れたりサラダのトッピングとしても。

柊(徳島・福島)

クリスマスと言ったら柊。華やかで楽しいジングルベルが聞こえてきそうです♪



Newsletter vol.94

2014.11.10

Mochimaru

Shokuhin

華やかな冬に向かっての前哨戦！



あやめ蕪(茨城・群馬)

ピンクと白の美しい色のバランスが特徴的な蕪です。柔らかくて甘みが強いので生でも美味しく食べていただけます。



百合根(北海道)

美味しい百合根のシーズンがやってきました。火を通すとホクホクと優しい甘さが広がって、和洋中ジャンルを問わずに使っていただきたい食材です。



おたふく春菊(茨城)

大ぶりの葉がポイントの春菊、葉が厚くボリュームがあります。



赤葱(茨城・山形)

生のままでは、一般の葱に比べやや辛味も強く香りも豊かですが、加熱しますと一転して一層甘くなりしっとりとした食感になります。



下仁田葱(群馬)

今や冬場の美味しくて甘いねぎの代名詞ともなっている下仁田葱。火を通すとトロとした口当たりです。暖かいメニューが増えてくると大活躍する食材です。太くて重量感のある外見が特徴です。



ノーザンルビー(北海道)

火を入れるとまんべんなくピンク色に染まるかわいらしい印象のじゃがいも。粘質の食感です。



シャドークイーン(北海道)

アントシアニン系の紫色が面白い。濃いパープルカラーがエキゾチックな風合いを醸し出す人気のじゃがいもです。

