

プリムラ mix (愛知)

冬から春への代表的なエディブルフラワー、西洋桜草。5つの花卉の可愛い花です。様々な色合いが花畑を連想させます。



ビオラ ブルー/イエロー(愛知)

ビオラはほのぼのとした春の空気を感じさせます。清楚で優しいイメージが印象的な花です。



ナスタチューム 花・葉 (千葉 茨城 埼玉 愛知)

サラダに乗っている花としておなじみのナスタチューム。花・葉はハーブとしてもおなじみです。クレソンに似たピリッとした風味があり、花びらを散らすとカラフルで綺麗です。



カラフルスイスチャード (群馬 茨城 福島)

茎から葉脈までカラフルなスイスチャード。欧米ではおなじみの野菜です。湯がいても美しく、煮溶けづらく癖も無い、見た目にも楽しく面白い食材です。



ホワイトアスパラ(佐賀 香川)

今の時期だけの国産のホワイトアスパラがどんどん到着しております。冬の寒さの中、じっくりと育てられた逸品、柔らかく上品な甘みが口いっぱい広がります。

グリーンアスパラ 太サイズ (栃木)

ずっしりとしたボディに、しっかり締まった穂先。贅沢なボリューム満点なアスパラの登場です。この時期のアスパラは「春芽」といってやわらかく甘いことが特徴です。



Newsletter

Vol. 101

2015.3.2

Mochimaru Shokuhin

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



花の香り...春の香り

花ズッキーニ

(千葉) **要予約品**

繊細な花を大切に扱って丁寧にお届けいたします。見た目も美しく、アイディア次第でお料理の幅が広がります。優しいレモンイエローのチューリップのようなイメージがあります。



オゼイユ

(千葉 茨城)

マイルドで爽やかな酸味が特徴。ヨーロッパでも季節を感じる野菜として親しまれています。スープやソテーにしても美しい緑が映えます。



紅白大根 (静岡)

白と赤とのコントラストが可愛い紅白大根。艶々ときれいな色、そしてその爽やかな味わいも魅力です。

