



思わずホッとする!そんなメニューに

## 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

### 聖護院蕪(京都 滋賀)

聖護院蕪と並び称される京野菜の聖護院蕪は大きめの蕪で、白くて甘味があり、繊維も少なく、軟らかくとても美味。洋食でもチーズやベシャメルソースなどとてもよく合います。ビタミンCが豊富でアミラーゼ(消化酵素)を多く含み、サラダやピクルスなどにもお勧めです。



### 聖護院大根(京都 滋賀)

京都府聖護院発祥の伝統的な京野菜の一つ。きめ細やかな肉質で柔らかくて甘味が強く、煮崩れしないのでふろふき大根や煮物によく使われます。



### 京芋(宮崎)

日本一大きな里芋として、「たけのこ芋」「京芋」「台湾芋」などと呼ばれています。食味に癖は無く、里芋類の中では珍しくほっこりとしていて粉質ででんぷん質が多い事が特色、煮る、揚げる、蒸す、焼くなど様々な調理法に向いています。その為お料理のジャンルを問いません。



### 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。



### 紅白大根(静岡)

白と赤のコントラストが可愛い、小さな綺麗な大根です。そしてその優しい味わいも魅力です。生き生きとした印象と華やかな色味が美しい。



### 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。



### マイクロ・クリスタル・ミックス(埼玉)

弊社で扱っております内の、一番小さなリーフである「トッピングリーフ」のミックスがいよいよデビューいたします。まるで天使のようにお皿の上を舞い降りる7種のリーフ、それはまるでクリスタルの輝きのように繊細で、7色の光を反射するかの如く周囲にきらめく虹のような光を放ちます。フワリとした容姿も美しいそんな夢のようなミックスでプレミアム感を演出してください。

新登場!

