



季節感や華やぎで楽しい雰囲気を♪

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



マッシュルーム・ブトン(静岡)

ホワイト・ブラウン

ブトンは「ボタン」や「蕾」をあらわす単語、その名のように直径2.5センチほどの小さく可愛いマッシュルームで日本では珍しいサイズです。一口食べるとマッシュルームの若く新鮮な香り、生そのままですとコリッとした歯ごたえも心地よく、まるで香ばしいナッツのような風合いと印象を残します。ピンチョスや付け合せなどにも最適。



縮みほうれん草(埼玉 茨城)

寒中に生育する中で凍りつく事を防ぐ為に、自らの中に糖分を溜めて身を守ります。更に寒さの中でゆっくりと育つ為に葉肉も厚く茎もしっかりとしています。寒い時期だからこそその味わいも格別です。



スウィーティア(高知)

小さく、そして特徴のある形。一瞬トマトとは思えないゼリービーンズのような形が可愛らしく、味わいはしっかりと甘みとハリッとした歯切れの良さが持ち味です。



プチぷよ(静岡)

サクランボの「佐藤錦」のような艶々感、グミのような歯触りと柔らかさ。ガラス細工のようにも見えるとてもキュートで美しいミニトマトです。

赤水菜(千葉)

赤みずなどと呼ばれるだけに、赤紫の綺麗な色は軸の根元から葉先にかけてしっかりと伸びており、特に葉の緑色とのコントラストが鮮やかで、サラダに載せるだけでも華やかなイメージを醸し出します。しっかりとした軸は一見逞しそうでもありますが、食感はシャキシャキと歯切れも良く、意外と硬さは感じられません。

江戸菜(千葉)

その大きさは通常の小松菜の2倍ほど、「江戸菜」は小松菜を品種改良して大きく育つようにした新しい野菜。軽く火を通してしっかりとした茎のシャキッとした食感と小松菜特有の風味を楽しんだり、オーバーボイル気味にして、その甘みや口当たりの良さを楽しむこともできます。

フンタレッタ(宮城)

イタリアのローマでは冬から春を告げる野菜として有名です。アスパラガスに似た若芽をスライスしてサラダにしたり、ソテーしてソースと合わせたり味わいのある野菜です。

三浦大根(神奈川)

緻密な肉質と柔らかさ品の良い香り、そしてボイルした後の仕上がりの美しさで知る人ぞ知る有名な大根です。生産量もそんなに多くないために、毎年正月を挟んだこの期限定で市場に姿を現します。お正月の「なます」には欠かせないということで、一度食べると忘れられないようなそんな印象深さがあります。

