



艶やかに華やかに今年のラストを飾る！

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



チコレフリーゼ(茨城)

細かい切れ込みが非常に美しいエンダイブとして知られている「チコレフリーゼ」。まるでレモンイエローの羽がふわふわと舞い降りるようなロマンチックな雰囲気をも醸し出しています。高級感も誘う印象も持ち合わせています。



霜多農園 ミニ蕪(茨城)

優しい甘さと香りの蕪です。この蕪はピンポン玉より一回り小さなサイズです。茨城の野菜のスペシャリスト、霜多氏が作った逸品です。研究されつくした土から生まれた美しい蕪は、味も絶品です。



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」のミックスです。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、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。



フィンガーライム(アメリカ)

プチッとした食感と、ライムの爽やかさが大人気のフィンガーライム。カクテルに入れたり、魚料理に添えて香りを生かしたりと、その可愛い容姿も生かしたメニューで。

ブラックキャロット(フランス)

見たままの真っ黒い人参です。この黒さはアントシアニン色素や多量のポリフェノールの色です。非常に甘さが引き立ちます。酸に反応させると、綺麗な赤紫色に。

パセリルート(フランス)

日本では出回る量が限られていることから、あまり知られていませんが、ヨーロッパ方面では古くから親しまれている野菜です。煮込みやピュレなどにして心地よい風味をお楽しみください。



セルフィーユルート(フランス)

驚くほどの甘みを感じる根セルフィーユ。調理をするとホクホクした食感とほんのりとした品の良いセルフィーユの香りを感じます。生に近いとまるで人参のような食感が楽しめます。



サボイレタス(宮城)

ヨーロッパではごく一般的に使われています。葉がちりめん状に縮れています。煮崩れしにくく、過熱をすると甘みが出るので煮込み料理などには最適です。



タルディーボ(千葉)

冬季限定の美しいラディッキオ。その姿はまさに芸術品、細長い容姿に思わず目を引かれます。ほんのりしたほろ苦さが癖のある食材にもしっかりとマッチし味わい深い。葉の裏側が特に鮮やかな赤紫色、贅沢さと高級感を醸し出しています。

