



初春を味わい、勢いのあるスタートを!

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

のびる(徳島)

ニンニクのような食欲をそそる香り。緑の葉の部分も使えます。根球が小さく、ミニミニサイズの新玉葱のよう!

うるい(山形)

グリーンのうるいは、湯がいておひたしやソースに絡めても美味しく、葉をそのまま「かいしき」にしたりと綺麗です。

ふきのとう

(山形 福島 北海道 新潟)
まさに春の香りをいただくフキノトウは、初春を思わせる代表選手。独特の香りが、春を待つ気持ちに拍車をかけます。

こごみ(秋田)

アクがないのでさっとゆでてサラダやお料理のトッピングにも楽しい食材です。青々とした緑がまぶしい印象です。

葉わさび(徳島)

葉の緑色が美しく、清涼感をも醸し出す葉わさび。あしらいにも、そのほんのりとしたわさびの香りと辛味を生かしてお料理のアクセントにも様々にご利用いただけます。

おかひじき(山形 千葉)

イタリアやフランスでは春を告げる野菜です。さっとゆでて美しい緑色をお楽しみください。

花わさび(静岡)

辛さは穏やかですが、爽やかなツンとした味わいがアクセントの食材です。

タラの芽(山形)

ほのかな苦みや、しっかりとした食感が春を伝える食材として人気があり、山菜の王様ともいわれています。

明日葉(東京)

あしたばは、セリ科シウド属の植物、栄養価も高い健康野菜です。香りがあり独特の風味があります。天麩羅やフライ、それにおひたしなど様々にお使いいただけます。

山うど(群馬)

天麩羅以外では酢水にはなしてあく抜きをして使います。香りが高く、シャキシャキとした歯ごたえが特徴で、葉先や身は、もちろん、皮まで余すことなく食べられる食材です。