



冬のお料理に、個性きらめく!!!

## 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



### オニオンヌーボー(愛知)

新玉葱のようなさわやかな香り、それに、加熱すると葉の緑がより鮮やかになります。バターでいためるだけでまろやかな旨味と甘みを出し、お料理を風味豊かに仕上げます。



### シルババレット・フダンソウ(熊本)

株採りではなく、一本一本を外したものを綺麗に束にしております。癖がなく、煮崩れもしにくいバレットは、洋食では様々に使われます。和洋中と炒め物でも、さっと下茹でしてからバターを絡めたり、ニンニクを利かせてメインの付け合せ、彩りとしてなど、様々にご利用いただけます。



### ブチベール(静岡・佐賀)

ケールと芽キャベツの掛け合わせ野菜。冬季の人気野菜です。栄養価も高く、ひらひらと可愛い葉が特徴で、小さいので個体で見せても葉を散らしてみても可愛い姿が目を引きます。



### サルシフィー(ベルギー)

欧州の冬野菜として定番の食材です。調理によっては牡蠣に似た風味が味わえることからオイスタープラントとも呼ばれています。西洋牛蒡という名前で日本では知られているようです。



### 阿波天恵菇 4個入り/パック(徳島)

今回弊社が特別に4個パックでお取り扱いさせていただきます。東京での取り扱いがほとんどない物ですが、生産者と市場の皆様のご協力により、販売が実現いたしました。直径9cmアップのサイズが4個入りと、非常に使いやすいサイズとなっています。昨年様々に話題を振りまいている噂のプレミアム椎茸・天恵菇(てんけいこ)。ぜひこの機会にお試しいただければと思っております。



### 黄かぶ(静岡 フランス)

肉質は白っぽく緻密、白蕪のように煮溶けることもなく、しっかりと煮込むことが出来ます。独特の上品な風味があり、この季節ならではの野菜です。