



ほのかな春の香りをお料理に♪

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



種無しきんかん(徳島 高知)

種が多いとスライスの断面も多少残念な姿になってしまいがちではありますが、この様な品種が出てまいりますとビジュアル的にもまた一層そのご利用の幅も増えそうです。付け合せのソース、香りづけ、サラダ、ドレッシング、スイーツなど用途はほとんど広がっていきそうです。

蕾菜(福岡)

カラシ菜の一種で、さっぱりした辛味があります。芽を伸ばした可愛い姿は、初春を彷彿とさせます。



オゼイユ(千葉 茨城)

マイルドで爽やかな酸味が特徴。ヨーロッパでも季節を感じる野菜として親しまれています。スープやソテーにしても美しい緑が映えます。



花ズッキーニ (千葉) 要予約品

繊細な花を大切に扱って丁寧にお届けいたします。見た目も美しく、アイデア次第で料理の幅が広がります。優しいレモンイエローのチューリップのようなイメージがあります。



タンポポ (千葉 茨城)

ピサンリッテ、ダンディライオンなどという名前で親しまれている、春らしさを感じる素材です。サラダなどでさっぱりと。



カリフラワーミナレット (埼玉・愛知)

らせんを描いた美しい形状が特徴のミナレット。最近ではすっかりとお馴染みの食材となりました。コリコリとした歯触りが楽しく、黄緑色の爽やかな色が食卓を飾ります。

