



爽やかなサラダ、鮮やかな色・形も魅力的

## 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



### マイクロマト(愛知)

一粒一粒がグリーンピースより小さいかわいらしいマト。ほんの少しお皿の上を飾るだけで、とっても愛らしく、宝石のようにきらめきます。

### スウィーティア(高知)

涙のような形のユニークな小さなマト。フルーツのような甘みとパリッとした食感。ほかのトマトには無い味わいです。



### 行者ニンニク(山形 長野 他)

ギョウジャニンニクはタマネギやニンニク、ニラなどと同じユリ科ネギ属の多年草です。さっと湯通しして様々なお料理に、そして揚げ物や炒め物など美味しい。

### 雪うるい(山形)

軟白した雪うるいは柔らかく、見た目も繊細で綺麗。シャキシャキとした食感とほんの少しの粘りが個性的で爽やかな食材です。そのままサラダにも最適です。

### カーボロネロ

(千葉 神奈川 栃木)

非結球キャベツ、イタリアンには欠かせない高級食材です。ビタミン、ミネラルを豊富に含みオリーブオイルとの相性も抜群！炒めものやスープなどに。濃い緑色が印象的で細かい凹凸も個性的です。

### タルディーボ

(イタリア 宮城)

美しい色合いと品の良い容姿で、お料理を一段と華やかに飾るタルディーボ。個性的でプレミアムな逸品です。爽やかなほろ苦さがあり、イタリア産そして国産も入荷してきました。



### 浜防風(茨城)

独特の香りが春の余韻を残し、ツマとして使われる「防風」とは違って主に食用として栽培されたものです。ハーブのような使い方ができ、和食だけではなく洋食においても、その特性を生かしたレシピが生まれているようです。

