



春ならではの味わいをどうぞ♪

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



スイート・キャベツ(静岡・愛知)

人気が高くご好評をいただいているお野菜です。糖度が高く、その美味しさにファンが増加中！生でも、火を通しても春の暖かさを感じるような優しい味わいをお楽しみいただけます。



江戸菜(千葉)

小松菜を大きいサイズに品種改良した且千花農園の江戸菜は、漬菜としてだけでなく、様々なお料理に大活躍します。立派な姿からは想像できない、柔らかさと香りもよい非常に美味しい青菜です。

赤みずな(千葉)

千葉・且千花農園の赤水菜は安心安全な土壌を目指し、独自の酵素栽培で立派に育っています。鮮やかな赤紫の軸が先までスッと伸び、シャキシャキとしたフレッシュな食感が楽しい綺麗な食材です。

ポワロージュヌ(群馬)

若いポワローならではの味と香り。自然な甘みが持ち味です。とても人気のある食材で、柔らかくしっとりとした味わいは絶品です。

京かんざし(京都)

ミニキャロットですが細長く繊細な感じは、その名のごとくかんざしのように美しいフォルムで、京人参の赤い部分と、緑の葉のコントラストが非常に鮮やかで、口に運ぶ時の楽しさも演出します。



つくし(福島)

春の野原に太陽に向かって勢いよく伸びる景色がほのぼのとした日本の風景を思い出させるようです。お浸しにしたりと使われていますが最近では花粉症への効果も期待されているようです。

春蘭(愛知 徳島)

味に癖がないので、和食の世界では揚げ物やあえ物、そして汁物など様々なお料理に使われ、季節感のある山菜としておなじみでもあります。蘭特有のエキゾチックなその姿形を愛で、春の芽吹きを感ずることもお奨めです。

