



ふんわり暖かい風が吹いてきます

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

桜枝(徳島 福島)

春を代表するあしらいの一つ「桜枝」。日本人の大好きな桜の花は、贅沢でうらかな日本の春を象徴します。花びらが舞う美しい風景もお料理に添えます。



ビオラ ブルー・イエロー(愛知)

ビオラはほのぼののとした春の空気を感じさせてくれます。清楚で優しいイメージが印象的な花です。



菊芋・トピナンバー・トピナンブル(フランス)

キクイモの名で日本では有名です。このフランス産の赤いトピナンバーは香りも味わいも逸品です。フランスの高級料理店でもポピュラーな食材で、スープにフライに蒸しても美味しい。スグレモノの食材とされています。



リトルジェムレタス(スペイン)

フランスではシュクリーヌとも呼ばれ、人気のあるレタスです。肉厚な葉と癖のない味わい、そしてちりちりとした葉先がギュッと丸まって見た目の可愛らしさもあります。ヨーロッパでは半分に切ってグリルしたりスープに入れたりサラダ以外の使い方も豊富です。



長崎 新じゃが芋

フレッシュで可愛い姿はまさしく春を呼びます。美味しさには定評のある新じゃが芋です。



フルーツマト・トロピカル 他(静岡 等)

旨味がギュッと閉じ込められた、真っ赤なマト。糖度も比較的高く、果肉のハリ、一つ一つがズッシリとした感じで旨味もあるトマトです。



さつま芋・紅娘(千葉)

千葉県のブランドさつま芋で果肉色は安納芋より濃く人参芋に近いオレンジ色で、火を通すとその色はよりあざやかにになります。粘質な果肉は蒸かしていただくだけで甘みのある卵の黄身を食べているような、そんな奥深い味わいとまるやかな旨味を感じます。