



季節感をお洒落に演出

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

よもぎ (徳島)

よもぎは春を表す香りといっても良いでしょう。特に日本では草餅などに代表される懐かしい香りでもあります。蒸し物に添えられたり、ペースト状にして香りを楽しむお料理等に和洋問わず使われています。



茗荷竹 (栃木)

独特の風味とシャキシャキした食感が抜群の茗荷竹。花茗荷よりマイルドな香りが持ち味で、生でサラダでも炒め物やフライでも楽しめます。



サリコルヌ(イスラエル)

日本でも厚岸草、サンゴ草等と呼ばれ、知る人ぞ知る存在の野菜…。塩辛い野菜として知られています。ビタミンとミネラル、ヨウ素が豊富に含まれ、ヨーロッパでも昔から使用されていて、日本でも最近では高級フレンチなどで付け合せやサラダなどで使われています。見た目も印象深い。

葉牛蒡(関西地域)

春を告げる野菜として「葉ごぼう」があります。主に関西方面で局地的に栽培されているため、知る人ぞ知る野菜、根は柔らかく香りもあり、茎はシャキッとした食感です、葉の部分もやわらかく風味があります。少々アクがあるのでそれを抜いてから調理を行います。長時間煮立ててもしっかりとシャキシャキとしているのも特徴です。



佐賀県産 ホワイトアスパラ

今の時期だけの美味しい国産のホワイトアスパラが到着しております。冬の寒さの中、じっくりと育てられた逸品。春芽といわれるように、柔らかく甘みが口いっぱい広がります。



黒大根(栃木)

皮と身の間にうまみがあるので、皮はむかずに良く洗い調理します。酢漬(ピクルス)やバターソテーなど洋風の調理に向いています。また、生をすりおろして薬味に用いれば、爽やかな辛味が口の中に広がり、さっぱりと味わえます。

