



美しい春のミニリーフの世界へ！

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

ミニ・ピノグリーン (埼玉)

小松菜の仲間のピノグリーン。癖のない味わいと鮮やかな緑。元気なイメージがあります。



ミニ・コリアンダー (埼玉)

お馴染み「香菜」「パクチー」とも言われます。東南アジア系のお料理には欠かせない特に女性に人気のハーブです。



マイクロ・クリスタル・ミックス (埼玉)

弊社で扱っております内の、一番小さなリーフである「トッピングリーフ」のミックスです。まるで天使のようにお皿の上を舞い降りる7種のリーフ、フワリとした容姿も美しいそんな夢のようなミックスでプレミアム感を演出してください。

ミニ・クルピエ (埼玉)

リンゴ酸系の爽やかな酸味とミネラル感のある味。機能性野菜としても知られているクルピエ。プロペラのような面白い形です。



ミニ・マーシュ (埼玉)

ミネラルやビタミンを多く含むマーシュは古くからヨーロッパでは比較的身近に生えている植物で、その柔らかな食感から美味しいサラダ野菜としても認知されています。



ミニ・ガーデンクレス (埼玉)

畑が栽培適地となるクレソンです。味はクレソンと似て、ピリッと辛味のアクセントがお肉料理にもすっきりとした後味を残します。

入荷少量 ミニ・マゼンタ (埼玉)

「マゼンタ=アカザ」は古い時代から食用として栽培された歴史があります。若葉の表面が紅紫色の粉状毛に被われ神秘的な表情を見せます。



入荷少量 ミニ・ハコベ / ハコベラ (埼玉)

春の七草に数えられています。古くから日本では身近な野草であり、食用とされてきました。タンパク質やビタミンB、Cを含んでいます。フランスでは「ムロン・デオワヅ」と呼ばれています。

