



鮮やかな印象もトッピング

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

トッピング・アマランサス(埼玉)

赤色が差し色の効果もあるアマランサス。カルシウムや鉄分などが豊富で栄養価も高い野菜です。

トッピング・デトロイト(埼玉)

ほうれん草と同じアカザ科の野菜。鮮やかな葉の緑と赤い茎が印象的な野菜です。

トッピング・セルリー(埼玉)

独特の香りで爽やかさを与えてくれるセルリーはお料理の味のポイントとしても際立ちます。

トッピング・コリアンダー(埼玉)

お馴染み「香菜」「バクチャー」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。

トッピング・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。

トッピング・スペアミント(埼玉)

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。

トッピング・ほうれん草(埼玉)

個性的な新芽の形が面白いほうれん草。松葉のようにも見え少しノブルな雰囲気をも漂わせます。

トッピング・プルピエ(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、トッピングはミニシリーズとは違って赤い色が個性的。

