



うららかな。。。春を味わう

ツルナ

ニュージーランドスピナッチ(東京)

肉厚の容姿ですが癖はほとんどなく、ほんの少しのシュウ酸を含むので湯がいて使われるのが通例となっているようです。加熱しても形が崩れず、サラダや前菜にも面白く、あしらいや飾り、スープの浮身、パスタや肉料理の付け合せなどかなり様々な用途で活躍できそうな食材です。



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

新企画!

野草摘み草サラダ (要予約品) (内容は入荷の都度変わります)

「あきるの野草花」(東京)

素朴で美しい、日本の原風景を思い起こさせるようなそんな摘み草のミックスが出来上がりました。弊社のオリジナル企画商品です。他にはない珍しい、でもどこか懐かしい摘み草。お料理に摘み草を使用するのは、フランス料理ではかなりの歴史があります。日本においても摘み草をお料理のエッセンスとしてお使いいただきたく、和食のあしらいや洋食のメインのトッピングやサラダにもいかがでしょう。内容は到着してからのお楽しみ。随時5種類程(花を含む)のアレンジでお届けいたします。種類はお選びいただけませんのでご了承お願いいたします。



カタクリ(山形)

山菜のシーズンの終盤戦を飾るカタクリは、紫色の花を咲かせます。花、茎、葉、すべてを食べることができ、歯ごたえと甘みが特徴の山菜です。和食では天麩羅やお浸しにすることが多く、美しい花を咲かせてあしらい等に使うこともできます。

香川県産 ホワイトアスパラ

佐賀県産がスタートを切ると、そのあとに香川県産が後を追うようにやってきます。香川県は、日本で最初にホワイトアスパラを生産した産地としても有名です。



小メロン (静岡)

未成熟の小さなメロンが「小メロン」です。高級和食材として季節を感じる食材としておなじみでもありますが、洋食においてもスープや前菜などにさわやかな風味と食感をお楽しみいただけるでしょう。



サラダ玉葱(熊本 佐賀)

甘みが豊富でサラダでのご使用が最適な玉葱です。爽やかな味わいと、熱を通すとまた一層甘みが増します。

蚕豆 グリンピース (鹿児島)

今年は雪害にてお待たせを致しておりましたが、ようやく到着してまいりました。フレッシュな豆類が出てくると春を感じる方も多いことでしょう。鮮やかな緑色がお料理に並ぶと暖かい季節を彷彿とさせ、ほんのり感じる甘さが格別です。

