



気持ちの良い風が吹いてきました♪



## 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

### 食用ほおずき (愛知)

欧州、欧米などでは、ポハベリージャムとして有名で独特のかぐわしい芳香や、甘酸っぱい味わいなどで海外では様々なデザートやソースなどに使われているようです。可愛い色合いと、その形は日本でも馴染みがあり郷愁を誘うことも。サラダに添えたり、スイーツにしたりと、みても食べても楽しいベリーです。

### 花柚子(福島)

コロんとした小さい小さい花。ほのかに香る柚子の香りは心が落ち着きます。椀物やあしらいに使われますが、洋食でも香りづけや花弁を散らしてカクテルでもいかがでしょう。

### 人参菜・人参葉 (京都 埼玉)

独特の風味が春を感じさせる人参菜。豊富な栄養素を含み、京野菜としても有名です。サラダ、天麩羅やお浸し、風味付けにも。

### 花丸きゅうり(愛知)

花がついたままの、3センチほどのきゅうり。その姿かたちは愛らしく風情のある姿。和食ではつまやあしらいに使われますが、洋食でも洒落た添え物としても。

### 葉付きヤング コーン (沖縄)

そのまま蒸し焼きにしたり、シンプルに茹でてお塩でいただいても素材のよさが引き立ちます。そのほかどんなジャンルのお料理、バター炒めやグラタン、天麩羅、ポタージュなどでお試しいただいても新鮮な感動があるでしょう。

### コーンスプラウト(福岡)

コーンスプラウトは、暗闇の中で成長させるためにこのような色となります。スプラウトでは珍しい優しい黄色がふわりとして美しく、味も甘いコーンの味です。