



太陽の力を感じる野菜達

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

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。



賀茂なす (京都)

肉質がしまり、歯ごたえがよく、甘みのある美味しい茄子です。「京の伝統野菜」としてもおなじみの賀茂なすは京都の北区上賀茂で古くから作られてきた丸なすの一種です。



エディブルフラワー

カーネーション ピンク (愛知)

毎年母の日に向かって出回るカーネーションですが、その特徴的な花びらもあって、散らしてお使いになるとまた美しくお料理に映えます。おめでたい席にもふんわり柔らかいピンクのカーネーションは、お料理のトッピングとしても美しい印象を残します。



ホワイトコーン (愛知)

美しい白いコーンです。新鮮なうちは生食もできます。クリーミーで優しい甘さと、サクッとした食感が特徴です。

鋸南のインゲン(千葉)

細く、綺麗にそろった鋸南(きよなん)のインゲン。見た目にも感動する美しさです。今の時期のプレミアムな逸品。春の優しい味わいを美しさでも感じることでしよう。



中国じゅんさい

ツルンとした喉ごしがたまらないじゅんさい。これからの季節は椀種にスープに冷やしてスッキリと。見た目のゼリーのような涼しげな容姿と独特の歯ごたえが特徴の食材です。

