



爽やかな初夏を選びます

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

縞いんげん (静岡)

「縞いんげん」はフランスではいんげんの最高級品として高級レストランのシェフの間でも、もてはやされているそうです。ポイルをするとこの黒い縞模様は消えて、濃い緑色で細身の美しい容姿のいんげんとなります。皮も柔らかく、さやの中の豆が少ない為に食感も均一で、口当たりが実にソフトで全く筋っぽくありません。インゲンの種類の中でも繊細で最も柔らかく上品。口にするとふわっと立ち上るインゲンの程よい香りも印象的です。



パティパン・スクワッシュ

パティソン 黄・緑 (茨城)

小さいUFO型のズッキーニ、ユニークな形が目を引きます。この小さなサイズのパティソンは大きなズッキーニに比べ実も比較的きゅっと締まって、火を通すとほんのりとした甘さを感じます。特徴的な形そのものを生かして丸ごとでも、横にカットをしてもどれも楽しい雰囲気が醸し出される野菜というのも面白いものです。



アスパラソバージュ(フランス)

毎年この季節を迎えるとフランスから春の便りがやって来ます。それがこのアスパラ・ソバージュです。名前は似ていますが、一般に出回っているアスパラとは科は同じではありませんが別種の山菜です。期間限定の高級食材としてすっかりお馴染みになりつつあるアスパラ・ソバージュ、茹でていただくと、つやのある美しい緑、やさしい甘味とほのかに粘りのある食感も楽しみの一つです。



大江戸スカッシュ

(千葉)

千葉県の農業生産法人、株式会社旦那千花(たちばな)さんが生産している「大江戸スカッシュ(ジャンボズッキーニ)」です。1本が800g~1.5kgという規格です。大きなズッキーニであっても肉質のしまりがよく、緻密で本来の甘みが素直に出てくるといった、性質の良さにも注目すべきでしょう。



チコレフリーゼ(長野)

軽やかなサラダ素材として「チコレフリーゼ」が到着しました。葉が最も細いタイプのエンダイブとして知られている「チコレフリーゼ」は、細くサンゴのような美しい葉の形状、青々とした緑の葉に包まれた中の、柔らかくも美しいまぶしいぐらいのレモンイエローは、光を放っているような魅力にあふれています。