



しっかりとした印象を残します

## 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

### 国産ルバーブ (北海道)

北海道よりルバーブが到着しております。甘酸っぱく、そしてビタミンも豊富に含むルバーブは、見ても食べてもそのルビー色がキュートに映ります。酸味のあるソースの素材としても、もちろんデザート、スイーツにも、この季節に爽やかさと華やかさを運んでくれます。



### 新さつま芋 土佐紅

高知から新さつまいもが 始まります。鮮やかな紅色が美しい早掘り甘藷 土佐紅。高知県が誇る独自ブランドです。早掘りの中では甘さがある品種で時間をかけて火を通すといっそう甘味が引き立ちます。



### 鋸南のアーティチョーク(千葉)

洋食の世界ではワンランク上の食材。独特の香りとまったりとした味わいが特徴です。ポイルをして一枚一枚をむきながらディップして優雅にいただいたり、カットして中心の柔らかくボリュームのある部分を香りとともに楽しんだりとその食べ方にもお洒落な雰囲気加わります。



### 長野産 極太アスパラ

ずっしりとしたボディに、しっかり締まった穂先。贅沢なボリューム満点のアスパラはその見た目の「力強さ」も頂けそうな勢いを感じます。



### チョコレフリーゼ (長野)

深い切れ込みが非常に美しいチョコレフリーゼ。葉が繊細なエンダイブです。外側の緑色に包まれたレモンイエローのふわふわの葉は、まるで光り輝く太陽の様。お皿の上でボリューム感もたっぷりに美しく彩ります。



### 岩手産 紫アスパラ

紫アスパラガスは表皮にアントシアニン系の色素を多く含むため、このような鮮やかな紫色をしています(表皮の下は普通のアスパラと同じ色)。ただし調理をすると濃い紫色もいささか退色して濃いグリーンになってしまいますが、一般的なアスパラに比べて、風味や味わいも濃いのが特徴といってもよいでしょう。歯ごたえや甘みもしっかりとしており、新鮮なもの、特に穂先の部分はサラダにしてもおいしい。

