



すっきりと優しい香りや風味を楽しむ

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

実柚子(福島)

まさに青柚子をそのままミニチュアにしたような「実柚子」は、和食では椀種や香りづけに使われています。小さくともみずみずしく柔らかい柚子の香りは、今の季節にぴったりで、アロマの効果もあり、洋食にも好まれるでしょう。お洒落な使い方でも楽しんでいただきたいと思います。



青梅(群馬 神奈川)

季節を告げる食材、青梅が入荷です。今の時期「梅雨」と書くのはまさに今、梅の実が熟す頃であるからとも言われています。この時期ならではのふっくらとした青梅をシロップに漬けて、涼味たっぷりの付け合せにもデザートにもお飲み物にもアレンジして楽しめます。



ジャンボししとう(茨城)

大きなしし唐ですが、甘い味わいが特徴です。そのままでシンプルに素焼きにしても、大きさを利用して中に詰め物をして楽しむのも楽しい。



モロヘイヤ(静岡)

すっかり日本でもおなじみとなったモロヘイヤ、豊富な栄養に恵まれた夏の健康野菜です。エジプトではスープにしてよく飲まれており、弱った胃や粘膜を助け、かのクレオパトラも美容の為に、好んでとっていた食材といわれています。



金糸瓜(岡山)

海外では「スパゲッティ・スクワッシュ」日本では「そうめん南瓜」茹でると果肉の繊維がまるでそうめんのような細長い麺のようにほぐれます。シャリシャリした食感と和食の酢の物以外にも洋食にも大活躍！見た目も清涼感を感じる野菜です。

朝採りトウモロコシ「きみひめ」

(山梨)【お取り寄せ】

今年も美味しいフレッシュな「きみひめ」の季節がやってきました。プリッとした実がギュッと詰まり、粒の皮も薄く甘みも乗ってとても食べやすい品種です。まさに山梨を代表する逸品です。