



鮮やかな色と香りで感じる夏

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



ゴールデンビーツ /レッドビーツ (長野)

なんとも鮮やかな色が目を喜ばすビーツ！
飾り切りでお料理のアクセントとしても印象
を残します。サラダ、煮込みなど色をアピー
ルしても楽しい野菜です。



小夏 (高知)

高知県の特産として有名な「小夏」は、柑橘が少なくなってくる今の
季節に市場に出てきてくれるかわいらしい夏の香りです。のお料理
のエッセンスとして、またはお食事後の水菓子としても、鮮やかな
黄色い皮とさっぱりとした酸味、香りとうま味の濃さが魅力です。



賀茂なす (京都)

京の夏を彩る賀茂ナスは、夏にはなくてはならない食材として全
国的に認知されています。しっかりとしまった肉質と歯ごたえも
甘みもある美味しい茄子。「京の伝統野菜」の賀茂ナスは6個入
りケースも登場しています。

テーブルクイン (静岡)

手のひらにちょうど収まる
小さなかぼちゃ。色もほと
んど白に近くて見た目もお
しゃれです。ヨーロッパで
人気の品種で、もともとの
味の薄さから肉詰めにし
て煮たり焼いたり様々な
食材と合わせています。



天狗枝豆「みりよく」

枝豆と茶豆を交雑育種
法で誕生させた枝豆で
す。優生学的に枝豆であ
りながら茶豆の芳香を持
ち、甘味と旨味が出出し
ている高食感・良食味の
品種です。

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を運んでくれます。

