



口当たりも見た目も楽しく

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

スポット入荷!
7月中旬まで

オニオンヌーボー・しずく (長野)

新玉ねぎのようなフレッシュな香りと火を通すと香ばしくも甘く深い味わいはオニオンヌーボーならでは。加熱すると緑の葉はより鮮やかに、根球の白い色も引き立ちます。まろやかな甘みととろけるような食感がお料理のスケールを広げます。

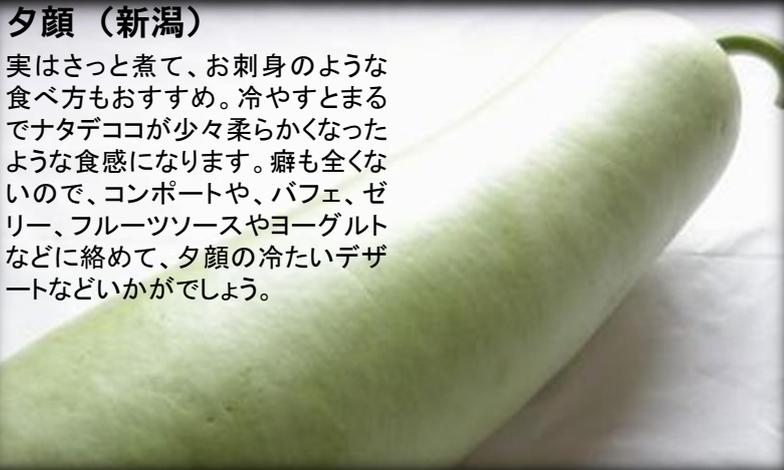


トマティーヨ (栃木)

トマティーヨはメキシコ料理では欠かせないサルサソースには無くてはならないものです。細かく刻んで塩やシトラスを加え唐辛子を加えてソースにすることが多いようです。それだけでは味もほとんどなく、スライスしてサラダに加えたり、ピクルスやミキサーにかけてグリーンソースとするなど、逆にどのような使い、どのような味を変えられるという野菜です。

夕顔 (新潟)

実はさっと煮て、お刺身のような食べ方もおすすめ。冷やすとまるでナタデココが少々柔らかくなったような食感になります。癖も全くないので、コンポートや、パフェ、ゼリー、フルーツソースやヨーグルトなどに絡めて、夕顔の冷たいデザートなどいかがでしょう。



はねっこ茶豆 (神奈川)

「はねっ娘会」の枝豆は6月上旬から収穫が始まり、8月中旬まで続きます。品種の選定から栽培技術、品質チェックまで共同の基準を設け、毎年、安定した味にこだわった枝豆を生産しています。

コールラビ (群馬) 紫・緑

ヨーロッパでは一般的に使われている野菜。キャベツの芯が肥大化したものです。煮ても焼いてもサラダでも、調理法によりその歯ごたえとほのかな甘みが格別です。



ミニズッキーニ (埼玉)

小さくかわいらしいズッキーニは成体のままお皿に乗せられるサイズです。半分カットして小さなボートのようになり、またはそのままゆっくりグリルしてフレッシュさを楽しんだり。大きからアムューズ、オードブル、付け合わせなどにも最適です。

