



特徴のある食感を楽しむ

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

花オクラ(鹿児島)

正式にはトロロアオイと言って中国原産の野菜です。ほんのり優しいレモンイエローの花弁が、爽やかな風を運んでくれそうなオクラの花。具を包んで使用したり、つけわせにしたりと、トロリとした食感が楽しい食材です。



2週間限定！
お取り寄せ商品

緑果完熟いちじく「ザ・キング」(佐賀)

夏採り専用の品種として皮ごと食べられるこの「ザ・キング」は夏季の限られた期間の販売、爽やかで甘みもありまさに今の季節にはピッタリの高級感あふれたいちじくです。色彩的にも鮮やかな緑色の皮色と中の熟した部分の優しいピンク色が、瑞々しく優しい印象を与えてくれます。ごく短期(2週間ほど)のご提供です。



ジャンボ丸オクラ(静岡)

丸オクラはもともと皮も薄く、柔らかい食感が特徴です。「ジャンボ丸オクラ」はその丸オクラの良さをボリューム感たっぷりでお送りいたします。大きくなっても丸オクラの特徴でもある果肉の柔らかさと、歯ごたえのシャキッと感健在。



子冬瓜 小冬瓜 毛瓜(茨城)

小さいだけに扱いやすさも、ギュッとしまった緻密な肉質、そして煮崩れにくく青臭さがほとんどありません。中の種もまだ小さいのでそのまま栄養をすべて食することが出来、捨てるどころも皮の部分ぐらいです。コンポートやデザートなどで暑い夏を乗り切る、美容と健康の食材としてお洒落に登場させても面白いかもしれません。

絹かわなす(愛媛)

名水に恵まれた場所に、この「絹かわなす」は育っています。1本が350g以上はあろうかという大玉の茄子です。皮は思ったよりしっかりと、きめの細かい実が味わい深く滑らかです。

青とろ茄子(千葉)

とろ茄子と呼ばれるほど火を入れるととろりとした心地よい味わい。比較的煮崩れにくいとも言われています。

