

Newsletter Vol. 158 2016.9.20



黄金色の秋の景色を馳せて♪

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



むき栗(茨城)

便利なムキ栗。様々な調理をしやすい状態です。秋を感じるお料理に、そしてスイーツにと、実にご覧にお使いいただけます。



むかご(茨城)

一口頬張ると、ホクッとしたその食感に秋の山の風景が目の前に広がるようです。蒸したりフライにしたり炊き込んだりして様々なにお使いいただけます。和食に限らず、洋食の世界でもオーブンの食材やメインの付け合せとしても興味を引くことでしょう。



食用ほおずき(長野)

欧米では最初から食用として栽培されており、サマーチェリーとか、ゴールデンベリーなどと呼ばれ、フルーツとして人気のあるものです。見た目の斬新さもあって、メインの付け合わせやサラダ、甘酸っぱいソースなどでも使われているようです。



ワックスビーンズ:数量限定! (埼玉)

茹でても色が残るので、お料理のアクセントにも最適です。すっきりとしたレモンイエローと先のグリーンがお洒落で美しい印象です。



仙台セリ(宮城)

良質な水が流れる土地で、上質なせりの種をずっと守りつづけてきました。シャキシャキとした食感で香りが高く味が濃いのが特徴で、根っこまで調理できます。せりの生産全国1位の宮城産の「仙台セリ」はファンも多い有名な食材です。