



深まってくる味覚の秋！

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



オーストラリアのアスパラ (オン・シーズン！)

日本とは季節が逆の南半球のオーストラリアでは、今アスパラがシーズンです。青々と若々しいアスパラはお皿の上でも美しく光ります。

芽蕪 (東京)

グリーンピースより少し大きいほどの小さい珠がとっても可愛らしくチャーミングな芽蕪。真っ白で真珠のような美しさが印象的です。



カリフラワー・ミナレット (アメリカ産) 初入荷！

らせんを描いた美しい形状が特徴のミナレット。最近ではすっかりとお馴染みになりました。コリコリとした歯触りが楽しく、黄緑色の爽やかな色が食卓を飾ります。小さく切り分けて、印象的な演出にも楽しい食材です。

黒いちじく/ビオレ・ソリエス (佐賀) 初登場！

日本ではその栽培も難しいといわれている「黒いちじく」。生産者の富田農園の富田氏は幻の黒いちじく(フランス原産 ビオレ・ソリエス種)の日本国内栽培の第一人者です。糖度も高く果肉のねっとりリッチな味わいが好まれている有名ないちじくです。実にプレミアムで希少な逸品です。

紅しぐれ大根 (群馬)

優しい紫色の皮が綺麗な紅しぐれ大根。白い中に中心がほんのり薄紫です。おろすと大根おろし自体が品の良い薄紫色になります。表皮がアントシアニンによる濃紫色で酢とあわせると綺麗なピンク色に変化します。



黄ゆず (高知)

かんきつの香りが、味わい深く暖かい雰囲気を感じる季節となってまいりました。ほっこりと緩む気持ちに黄ゆずの香りと秋の味覚がじっくりとしみいるようです。