



プレートの上を美しく飾る



カリフローレ(茨城)

茎の長めなスタイリッシュなカリフラワーのカリフローレ、茹でるとミントグリーン、オリーブの茎とオフホワイトのコントラストも美しく、サラダでも付け合せでも爽やかに料理を彩ります。これからの季節は雪の積もったツリーにも見えてきそうなそんなイメージでもあります。

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



江戸菜(千葉)

その大きさは通常の小松菜の2倍ほど、「江戸菜」は小松菜を品種改良して大きく育つようにした新しい野菜。軽く火を通してしっかりとした茎のシャキッとした食感と小松菜特有の風味を楽しんだり、オーバーボイル気味にして、その甘みや口当たりの良さを楽しむこともできます。



国産パプリカ (山梨)

(赤、黄、オレンジ)

緑、白、パープル、ブラウン、ブラック

8色の国産パプリカの登場です。おなじみの赤、黄色、オレンジが中心ですが、緑、パープル、ブラウン、ブラック、ホワイトのお洒落な色合いも登場。こちらはまだ生産量は限られていますが、周年での出荷を目指しています。

花ズッキーニ (千葉) 要予約品

繊細な花を大切に扱って丁寧にお届けいたします。見た目も美しく、アイデア次第で料理の幅が広がります。優しいレモンイエローのチューリップのようなイメージがあります。



ヤーコン (群馬)

アンデス原産、キク科の植物。ヤーコンは機能性野菜としても有名です。ポリフェノールを多く含み、そのまま口に運ぶとまるで梨を食べているような食感と優しい甘み、サラダや煮物、フライやデザートにも使えるオールラウンダーです。

