



冬を感じるラインナップ!

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

縮みほうれん草 (群馬)

寒中に生育する中で凍りつく事を防ぐ為に、自らの中に糖分を溜めて身を守ります。更に寒さの中でゆっくりと育つ為に葉肉も厚く茎もしっかりとしています。寒い時期だからこそその味わいも格別です。



下仁田葱(群馬)

今や冬場の美味しくて甘いねぎの代名詞ともなっている下仁田葱。火を通すとトロリとした口当たりです。暖かいメニューが増えてくると大活躍する食材です。太くて重量感のある外見が特徴です。



ビオラミックス (愛知)

冬花がスタートいたしました。清楚な印象を残すビオラ。そのままでも花びらを散らしても可愛らしく、寒い季節に鮮やかな色合いで登場です。



菜花(千葉)

寒い季節に、暖かさを感じる食材として菜の花があります。美しく整った菜花はお料理にもひととき美しく、そしてほんのりとした雰囲気と、緑の美しさをも表現します。



天かぶ(千葉)

直径が10センチ以上の天かぶは関東でも古くから流通している大型の蕪、毎年11月~12月に期間限定で入ってくる美味しい蕪です。肉質はきめ細やかで柔らかいのが特徴で、甘みもしっかりとあり柔らかい割には煮崩れも少ないので、生食や加熱用として幅広く利用できる野菜です。

