



鮮やかグリーンを添えて♪

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

マスタードグリーン（茨城）

「からし菜」の一種で、欧米で作られてきた品種です。部分的に「わさび菜」とも似ています。少しピリッとした辛味がありますが、それ程強くはありません。青臭みやその他のクセなどはなく、生のままサラダなどで食べやすい品種です。



博多な花 かき菜 おいしい菜（福岡）

菜の花の美味しい葉の部分にスポットライトを当てて、品種改良した野菜です。緑黄色野菜の豊富な栄養とシャキシャキとした癖のない風味を味わえるのがこの「おいしい菜」なのです。あく抜きする必要もないので下ゆで不要で気軽に使える健康野菜。冬の野菜なので糖度が高く、特にこれからの寒い季節に収穫されるものはどんどん甘みが出てきます。

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。

カリノケール（宮城）

葉のボリュームもたっぷりの、フリルが深いケールです。お皿の上に置いた時のボリューム感もあり、見た目にも美しい。比較的癖がなく、そのままサラダでも食べやすい品種のケールです。

