



緑のエッセンスに親しむ

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



グリーンピース(鹿児島)

蚕豆(鹿児島)

暖かさ感じさせる豆類。鮮やかな緑色が料理に並ぶと自然に心躍る季節を連想させます。ほんのり感じる甘さが格別です。



アイスプラント(佐賀・茨城・石川・新潟)

プチットした歯ごたえ、塩分を感じる不思議な葉のアイスプラント。生食でも良いのですが、フライ、天麩羅でも味付け無しでもあっさり美味しくいただけます。



村上農園のオイスターリーフ(山梨)

海外ではフレンチやイタリアンで、よく魚介類に併せられて使われることも多く、最近では日本でも少しずつその存在も知れてきたようです。お問い合わせもいただくことが多い食材です。スプラウト野菜で有名な「村上農園」が山梨の新工場の完成を機に、周年を目指して生産することとなりました。

ピーシュット(埼玉)

さやの新芽のピーシュットは、海外のシェフの間でもこぞって使われる食材です。水揚げをすればツルも茎もくるとカーブを描き、とてもキュートで可愛らしさも感じます。穏やかな豆独特の甘みが優しい食材です。



オキザリス・カタバミ

(埼玉 茨城)

トランプの四つ葉のクローバーの形をしたオキザリス、シュウ酸が含まれているために多量の摂取は注意が必要ですが、その酸味を生かして魚介類やスイーツの飾りにも可愛らしい。特にフレンチの世界では知られています。



京かんざし(京都)

ミニキャロットですが細長く繊細な感じは、その名のごとくかんざしの様に美しいフォルムです。京人参の赤い部分と、緑の葉のコントラストが非常に鮮やかで、口に運ぶ時の楽しさも演出します。



金美人参(茨城)

綺麗な色が食卓を飾る美しい黄金色の黄色人参。サラダやてんぷらにしても、そのままの色がお楽しみになります。

