



1年で一番寒い季節だから！

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

プンタレッラ (宮城)

イタリアのローマでは冬から春を告げる野菜として有名です。アスパラガスに似た若芽をスライスしてサラダにしたり、ソテーしてソースと合わせたり味わいのある野菜です。

縮みほうれん草 (群馬 埼玉)

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。



つくし(福島)

春の野原に太陽に向かって勢いよく伸びる景色がほのぼのとした日本の風景を思い出させるようです。お浸しにしたりと使われていますが最近では花粉症への効果も期待されているようです。



サラダたまねぎ 葉たまねぎ(千葉)

ボリューム感たっぷりの葉玉葱が出荷されてまいりました。香りもよく水分も豊富で新玉葱に茎がついた状態の葉たまねぎ。フレッシュな珠の部分はもちろん、ついている茎も葉もすべて使えます。青い部分はお料理の香りづけにしても美味しい。



こかぶ・ホワイトボールかぶ(千葉)

千葉の「ホワイトボール」は商標登録されており、こかぶブランドの向上に努めています。柔らかく味わいの良さに定評があり、とろけるような蕪の風味もあり、しゃっきりとした美味しさで生でサラダにも適しています。

