



春の予感も少しずつ♪

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



タルディーボ (イタリア)

今年はいつよりも1か月遅れてスタートしました！美しい赤が映える品と風格のある容姿で、お料理を一段と華やかに美しく飾るタルディーボ。個性的でプレミアムな逸品です。爽やかなほろ苦さがあり、さくとした食感も味わい深い。

テーマディラーパ (埼玉)

蕪の菜花とも呼ばれるこの野菜は、軸が長くすらっとした容姿に立派な葉が伸び、葉の茂った菜花といった印象。日本の菜花に比べると比較的苦みも柔らかく、色も鮮やかで様々な食材と合わせやすい野菜です。イタリアでは秋から冬にかけて一斉に店に並び季節を告げる代表的な野菜です。



赤水菜(千葉)

赤みずなと呼ばれるだけに、赤紫の綺麗な色は軸の根元から葉先にかけてしっかりと伸びており、特に葉の緑色とのコントラストが鮮やかで、サラダに載せるだけでも華やかなイメージを醸し出します。しっかりとした軸は一見逞しそうでもありますが、食感はシャキシャキと歯切れも良く、意外と硬さは感じられません。



予告！今月末より

蕾菜 (福岡)

蕾菜の入荷がスタートいたしました。カラシ菜の一種でさっぱりした辛みがあります。芽を伸ばした小さな可愛い姿は、初春を彷彿とさせます。



オニオンヌーボー (静岡産)

只今、オニオンヌーボーが最盛期を迎えております。新玉葱のようなフレッシュな香り。加熱すると緑の葉がより鮮やかになって、根球の白い色も引き立ちます。炒めるだけでまるやかな甘味が出ます。



種なしキンカン (高知・徳島産)

好評をいただいております「種なしキンカン」の入荷が今月末よりスタートいたします。種なしなので加工のし易さと、ビジュアルの良さで様々なお使いになれます。ソース、香りづけ、サラダ、ドレッシング、スイーツなど！

必ず前注文でお願いいたします。

