



柔らかな日差しを感じて♪

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

シルバーバレット・フダンソウ

(熊本)

株採りではなく、一本一本を外したものを綺麗に束にしてあります。癖がなく、煮崩れもしにくいバレットは、洋食では様々に使われます。和洋中と炒め物でも、さっと下茹でしてからバターを絡めたり、ニンニクを利かせてメインの付け合せ、彩りとしてなど、様々にご利用いただけます。

葉付きフェネル (福岡 愛知)

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。



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」の入荷がスタートしております。種なしなので加工のし易さと、ビジュアルの良さで様々にお使いになれます。ソース、香りづけ、サラダ、ドレッシング、スイーツなど！**前注文でお願いいたします。**

セルフィーユ・ルート/お取り寄せ商品(フランス)

驚くほどの甘みを感じる根セルフィーユ。調理をするとホクホクした食感とほんのりとした品の良いセルフィーユの香りを感じます。生に近いとまるで人参のような食感が楽しめます



熟成とうやポテト (北海道 横山農園)

以前から地元ではとてもおいしいと有名だった横山農園のじゃがいも。甘味が強く、もちもちとした食感があります。完熟されたジャガイモのふくよかな味とコクをお楽しみください！

国産パプリカ (山梨) (赤、黄、オレンジ緑、白、パープル、 ブラウン、ブラック)

8色の国産パプリカの登場です。おなじみの赤、黄色、オレンジが中心ですが、緑、パープル、ブラウン、ブラック、ホワイトのお洒落な色合いも登場。こちらはまだ生産量は限られていますが、周年での出荷を目指しています。

