



## 一味違うリーフの演出 色・形・味

## 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

### シトラスマリーゴールド・リーフ (埼玉)

キク科の1年草のマリーゴールド。葉も切れ込みが美しく樹木のシルエットの様です。他のハーブには無いシトラスをも感じさせる爽やかな芳香も兼ね備えてお料理を香り豊かに演出します。



### 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る人ぞ知る食材です。



### ミニ・ハコベ/ハコベラ (埼玉)

春の七草に数えられています。古くから日本では身近な野草であり、食用とされてきました。タンパク質やビタミン B、C を含んでいます。フレンチでは“ムロン・デ・オワゾ”と呼ばれています。

### マイクロ葉わさび (徳島)

小さくかわいらしいワサビの葉が2種類の規格で入荷してまいりました。その名も「マイクロ葉わさび」、サイズも2種類で大は直径約4.5~5.5センチ、小は直径約3~4センチほどのハート形のワサビの葉がパックにお行儀よく並んでいます。今や「ワサビ」は国際語になりつつあります。その味わいと印象が目に見えるハート形の小さい葉で演出ができることはなんと素晴らしいことです。和洋問わずお使いいただきたい新しい商品です。



### ナスタチューム 花・葉 (埼玉 茨城)

花・葉は、ハーブとしても野菜としても親しまれています。花と葉はクレソンに似た、ピリッとした風味があります。

### 新茶葉 (福島)

茶葉は春を告げる代表選手です。和食では天麩羅にしたりお浸しにしたり洋食でもフライやソテー、デザートのおしらいにも艶々とした瑞々しい緑色が印象的です。

