



あやめの花 (福島)

5月の端午の節句が近づくころから梅雨に至るまで、にわかに活気づくあいらいです。これからの季節は、すっきりとした紫の色が映える季節。あやめや菖蒲が何とも風情を感じる季節です。品のある色と花形は、少しノブる品格も感じます。



春爛漫の鮮やかさ!

新商品!

Mochimau 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

花レタス(埼玉)

お皿に開いた小さい花のようなレタス。可愛い妖精の様に可憐なその姿は、まるで暖かい季節の風を連れてきてくれているかのように、見ていると和やかな気持ちにさせられます。埼玉・三郷の農業グループのご協力を得て完成させました!



ミニビーツキオツ ヤ/ターゲットビーツ (埼玉)

「埼玉ヨーロッパ野菜研究会」では今様々な野菜の栽培が試みられています。その中でも注目は直径3センチ~4センチほどの小さいミニビーツ・キオツヤです。お料理が映えるほど良い大きさは、彩りにもサラダにも付け合わせにも楽しくカラフルな演出ができるでしょう。



柏の葉(徳島)

端午の節句には欠かせない柏餅。柏の木の葉は、新芽が出てから古い葉が落ちることから「子供が生まれるまで親は死なない」ということで「家系が絶えない」さらには「子孫繁栄」と結びつき縁起のいい食べ物として定着しました。青々と大きい葉は洋食であいらいにも。



花ズッキーニ(千葉) 要予約品

繊細な花を大切に扱って丁寧にお届けいたします。見た目も美しく、アイデア次第でお料理の幅が広がります。優しいレモンイエローのチューリップのようなイメージがあります。



野草摘み草 サラダ

「あきるの野草花」

(要予約品)
(内容は入荷の都合
変わります)

(東京)

素朴で美しい、日本の原風景を思い起こさせるようなそんな摘み草のミックスが出来上がりました。弊社のオリジナル企画商品です。他にはない珍しい、でもどこか懐かしい摘み草。種類はお選びいただけませんのでご了承お願いいたします。



マイクロラディッシュ(愛知)

赤く輝くルビーのようなラディッシュ。グリーンピースよりも一回り小さい珠がとてもチャーミング。お料理のワンポイントにも愛らしくかわいらしいその姿はひととき目を引きま。

