



少しずつ初夏の香りも楽しみながら

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



姫竹/皮付き (北海道)

綺麗な皮におおわれた、かわいいタケノコの姿です。姫竹は笹の仲間の若芽で、皮のままグリルで焼いて、程よい香りと甘みは秀逸です。天ぷらに、炒め物や炊き込みご飯もいかがですか。

フルーツマト・珊瑚樹 [さんごじゅとまと] (徳島)

珊瑚樹トマトは雑味も少なく酸味も程よく、素直に糖度 10 度を実現できるフルーツマトです。普通のトマトの糖度は 4 か 5 といわれていますが、この「珊瑚樹」は常に 10 以上が保たれています。一般にフルーツマトの糖度は 8 ぐらいとも言われていますので、数値から見ても豊富な甘みがあることが想像できます



枝豆・枝付き (埼玉)

季節を感じる食材です。春の枝豆は、柔らかく水分も豊富で、茹で上げた香りと、甘味が広がります。調理をしてもグリーン色がとても美しく新緑を思わせませす。



鋸南のインゲン(千葉)

細く綺麗にそろった鋸南のインゲン。見た目にも感動する美しさです。華奢で繊細なプレミアムな逸品、極上品です。



サラたまちゃん (熊本)

さっぱりとした後味、柔らかな甘みが特徴のサラダ玉ねぎ。サクッとした食感と、香りや味わいのアクセントとして様々に活躍してくれます。



じゅんさい(秋田 中国)

ツルンとした喉ごしがたまらないじゅんさい。これからの季節は椀種にスープに冷やしてスッキリと。見た目のゼリーのような涼しげな容姿と独特の歯ごたえが特徴の食材です。

