



キリッとした夏の趣

## 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

### ピュアホワイトコーン(愛知)

美しい白いコーンです。新鮮なうちは生食もできます。クリーミーで優しい甘さと、サクッとした食感が特徴です。

### 青実山椒 (千葉)

直径数ミリほどの小さい青実山椒をよくよくアップで見ると、それは枝に生っている青柚子のようなイメージを彷彿とさせます。小さい果実がたわわに実ったようなそんな印象の実山椒、でもその小ささと反して、一粒一粒は際立ってスパイシーです。最近では日本独特のものを洋風にアレンジし、フレンチやイタリアンの世界でも素材のうまみを引き立たせる調味料としての使用も増えてきました。

### 北海道産 ルバーブ

北海道よりルバーブが到着しております。甘酸っぱく、そしてビタミンも豊富に含むルバーブは、見ても食べてもそのルビー色がキュートに映ります。酸味のあるソースの素材としても、もちろんデザート、スイーツにも、この季節に爽やかさと華やかさを運んでくれます。

### 山梨県産 きみひめヤングコーン

今年も楽しい季節がやってまいりました！「きみひめ」は甲府市に古くからある品種で、産地限定・期間限定のトウモロコシ。ヤングコーンも新鮮なうちは生でも食べられます。トウモロコシが成体となる前の若い小さなとうもろこしは柔らかくて瑞々しく、鮮度抜群でお届けいたします。ヒゲや薄皮もサラダとしてお使いになれます。きみひめは独特の甘い香りがあり、まさにおいしいところをぎゅと閉じ込めたヤングコーンです。(前注商品 中2日)

