



個性豊かなメンバーが続々登場!

## Mochimau Shokuhin

東京都大田区仲池上 2-27-3

TEL : 03-3755-3101

FAX : 03-3755-3105



### パティパン スクワッシュ パティソン 黄・緑・白(3色) (千葉)

小さいUFO型のズッキーニ、ユニークな形が目を引きまします。この小さなサイズのパティソンは大きなズッキーニに比べ実も比較的きゅっと締まって、火を通すとほんのりとした甘さを感じます。特徴的な形そのものを生かして丸ごとでも、横にカットをしてもどれも楽しい雰囲気が出される野菜というのも面白いものです。



### 金糸瓜 (岡山・USA)

海外では「スパゲッティ・スクワッシュ」日本では「そうめん南瓜」茹でると果肉の繊維がまるでそうめんのような細長い麺のようにほどけます。シャリシャリした食感と和食の酢の物以外にも洋食にも大活躍!見た目も清涼感を感じる野菜です。



### ミニズッキーニ (埼玉)

とてもかわいい小さなズッキーニ。大きくならないうちに早採りされたミニズッキーニです。火の通りも早いことから、グリルやフライで使用したりサラダやアミューズでも楽しめそうです。



### 水茄子(大阪)

水なすは柔らかく、皮が薄く、サッパリ感があり、くせのない味が特徴です。また、「水なす」の名の由縁の通り水分が多くみずみずしさがあります。アクが少ないので、生のままサラダでも、もちろん火を加えても美味しい茄子です。



### 新さつま芋 土佐紅

高知から新さつま芋が、始まります。鮮やかな紅色が美しい早掘り甘藷 土佐紅。高知県が誇る独自ブランドです。早掘りの中では甘さがある品種で時間をかけて火を通すと、いっそう甘味が引き立ちます。