



すっきりくっきりの香りと味わい

Mochimau Shokuhin

東京都大田区仲池上 2-27-3

TEL : 03-3755-3101

FAX : 03-3755-3105

レモンバーベナ (宮城)

レモンの香りを放ち、ハーブティーの女王とも言われています。ヴェルベヌとも呼ばれ、肉料理、マリネからデザートまで用途は豊富です。



フェネルの花(静岡)

一つの茎から枝分かれした小さなブーケ状の花の姿は個性的でもあり、黄色い結晶が集まった花束のようにも見えます。触れるとフェネル独特の品の良い、アニスにも似た甘い香りが広がり、ほのかな香りのトッピングとしても飾りやしらいとしても、洒落た見た目が効果的で素敵なセンスを感じさせるハーブの花です。花が咲く期間は短くおよそ6月から1か月間だけ、この季節ならではの逸品です。



国産アーティチョーク (千葉 埼玉)

洋食の世界ではワンランク上の食材。独特の香りともったりとした味わいが特徴です。ポイルをして一枚一枚をむきながらディップして優雅にいただいたり、カットして中心の柔らかくボリュームのある部分を香りとともに楽しんだりとその食べ方にもお洒落な雰囲気加わります。

花オクラ(愛知 熊本)

正式にはトロロアオイと言って中国原産の野菜です。ほんのり優しいレモンイエローの花弁が、爽やかな風を運んでくれそうなオクラの花。具を包んで使用したり、つけわせにしたりと、トロリとした食感が楽しい食材です。



青梅 (群馬)

季節を告げる食材、青梅が入荷です。今の時期「梅雨」と書くのはまさに今、梅の実が熟す頃であるからとも言われています。この時期ならではのふっくらとした青梅をシロップに漬けて、涼味たっぷりの付け合せにもデザートにもお飲み物にもアレンジして楽しめます。

