



瑞々しい夏を演出！

Mochimau Shokuhin

東京都大田区仲池上 2-27-3

TEL : 03-3755-3101

FAX : 03-3755-3105



丸オクラ(静岡)

丸オクラはもともと皮も薄く、柔らかい食感が特徴です。丸オクラの特徴でもある果肉の柔らかさと、歯ごたえのシャキッと感が後味の良さと清涼感を醸し出します。



初登場！

ゴールデンビーツ (長野)

なんとも鮮やかな色が目を喜ばすビーツ！飾り切りでお料理のアクセントとしても印象を残します。サラダ、煮込みなど色をアピールしても楽しい野菜です。

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ます。



コンフェティ・コリアンダー (埼玉)

今回ご紹介する「コンフェティ・コリアンダー」は切れ込みの細かい、ニンジンの葉のような繊細な印象が幽玄さを醸し出す美しい食材です。もちろん味はコリアンダー特有のスパイシーな香りと味をしっかりと残します。しかし見た目には従来のコリアンダーとはまた少し風情が変わり、お皿に上った印象も変わるでしょう。「コンフェティ・コリアンダー」は、見た目の斬新さでも話題を呼びそうな予感です。おなじみ弊社のミニーフシリーズに仲間入りです！



カリフラワー・ロマネスコ(長野)

らせんを描いた美しい形状が特徴です。最近ではすっかりおなじみの食材となっております。コリコリとした歯ごたえと、見た目の斬新さ、面白さがあります。