



元気にたっぷり夏の味覚

Mochimau Shokuhin

東京都大田区仲池上 2-27-3

TEL : 03-3755-3101

FAX : 03-3755-3105



カリフラワー(長野 宮崎)

茎の長めなスタイリッシュなカリフラワーのカリフラワー、茹でるとミントグリーンとオフホワイトのコントラストも美しく、サラダでも付け合せでも爽やかに料理を彩ります。



青とろ茄子(群馬)

とろ茄子と呼ばれるほど火を入れるととろりとした心地よい味わい。比較的煮崩れにくいとも言われています。



ミニトマト「ラブリーさくら」(長野)

ラブリーさくらは、デザートミニトマトというキャッチがついているミニトマトです。甘みと酸味が程よく調和したこのトマトは小さいながらもバランスの良い味わいで、口に含むことで印象も強くなっていくことでしょう。ギュッとした実からさわやかな甘みが広がります。



トマティーヨ(栃木)

トマティーヨはメキシコ料理では欠かせないサルサソースには無くてはならないものです。細かく刻んで塩やシトラスを加え唐辛子を加えてソースにすることが多いようです。それだけでは味もほとんどなく、スライスしてサラダに加えたり、ピクルスやミキサーにかけてグリーンソースとするなど、逆にどのようにも使え、どのようにも味を変えられるという野菜です。