



夏から秋へ・・・



北海道産 とうもろこし 各種（黄系【めぐみ/ゴールドラッシュ系】・ホワイト系【ピュアホワイト】）

北海道のトウモロコシも最盛期を迎えます。広い大地のもと、太陽の光をたくさん含んで育まれたトウモロコシは、その味の良さでも定評があります。品種は めぐみ、ゴールドラッシュ、ピュアホワイトなど季節ごとに様々なものが届いてまいります。そんな楽しい季節です。



Mochimau Shokuhin

東京都大田区仲池上 2-27-3

TEL : 03-3755-3101

FAX : 03-3755-3105



銀杏の葉・青 （徳島 福島）

秋のイメージを色濃く告げる銀杏の葉は初秋を告げる「緑」から始まります。日本では特に銀杏の葉の色の変化で秋の深まりを感じ、季節の移ろいをととてもよく表すあしらいです。

黒大根（フランス）

皮と身の間うまみがあるので、皮はむかずに良く洗い調理します。酢漬（ピクルス）やバターソテーなど洋風の調理に向いています。また、生をすりおろして薬味に用いれば、爽やかな辛味が口の中に広がり、さっぱりと味わえます。



山葡萄の葉（徳島 福島）

涼やかさを演出するのに使われる山葡萄の葉、美しい葉姿とすっきりとしたグリーンが印象的なあしらいです。和食では主に青搔敷き（かいしき）として使われ、その上にお料理を載せた姿はまた一層清涼感をたえます。洋食においてもあしらいや飾りとして、見目の麗しさが一層お料理を引き立ててくれるでしょう。