



季節の移ろいを感じる野菜

Mochimau Shokuhin

東京都大田区仲池上 2-27-3

TEL : 03-3755-3101

FAX : 03-3755-3105



カーボロネロ (埼玉)

ビタミン・ミネラル等豊富でオリーブオイルとの相性も抜群。炒めもの、スープ、煮込み料理等イタリア・トスカーナ料理には欠かせない高級食材。黒キャベツ、結球しない葉キャベツともいわれています。



チーマディラーパ (埼玉)

蕪の菜花とも呼ばれるこの野菜は、軸が長くすらっとした容姿に立派な葉が伸び、葉の茂った菜花といった印象。日本の菜花に比べると比較的苦みも柔らかく、色も鮮やかで様々な食材と合わせやすい野菜です。イタリアでは秋から冬にかけて一斉に店に並び季節を告げる代表的な野菜です。



国産シャロット(北海道)

エシャロットはヨーロッパや中東などでは良く使われてきた食材で今やごく一般的な野菜。玉葱に似ていますが甘みよりは香りが強く、ソテーしてソースや風味付け用香味野菜としての機能が優れています。特にフランス料理においてはソースの香りづけに欠かせない食材としてその地位があります。



ミニビーツ(赤) (埼玉)

赤い色が印象的なビーツ。お料理や色のアクセントにも可愛らしくお手軽な大きさです。今の季節は葉のカットされた珠だけの状態でお届けです。