



イベントの多い季節に華やきを

紅しぐれ大根 (群馬)

カットしたときの美しいワインレッドの色づき方は、何か魅惑的でもあります。この赤紫は赤ワインにも含まれているポリフェノールの色。見た目にも食べても美味しく美しい大根です。



Mochimau Shokuhin

東京都大田区仲池上 2-27-3

TEL : 03-3755-3101

FAX : 03-3755-3105



マイクロラディッシュ(愛知)

芽蕪(東京)

余りにも可憐で可愛い食材です。各種パーティーやお祝い事にもピッタリ！ペアで並ぶと「紅白」となり、おめでたい雰囲気も重なってとても印象的なシーンを演出します。秋はイベントも多いシーズン、そんな喜びの時を一層引き立てる食材としても最近ペアでのご利用も増えております。

京かんざし (京都)

ミニキャロットですが細長く繊細な感じは、その名のごとくかんざしの様に美しいフォルムです。京人参の赤い部分と、緑の葉のコントラストが非常に鮮やかで、口に運ぶ時の楽しさも演出します。

紅娘(千葉)

ご紹介をさせていただいてからご好評をいただいております！果皮は薄い紅色、果肉はオレンジ色でしっとりしており、甘みがあります。安納芋に匹敵する人気になる可能性も多い紅娘。お料理でも鮮やかなオレンジ色が映えます。普通のサツマイモと比べても色の鮮やかさは歴然で、マッシュにしても美しい色合いが一層目を引きまします。アイデア次第で、お料理からスイーツまで、様々にお使いいただけます。美味しく、ビビッドな色あいで思わず目を引くサツマイモです。

