



深まる秋 味わう秋...



## Mochimau Shokuhin

東京都大田区仲池上 2-27-3

TEL : 03-3755-3101

FAX : 03-3755-3105



### 京人参 (岡山)

肉質が軟らかく、リコピンを多く含み、色は鮮やかな紅色をして見た目にも美しく、甘みが強い品種です。日本料理やおせち料理には欠かせないワンランク上の人

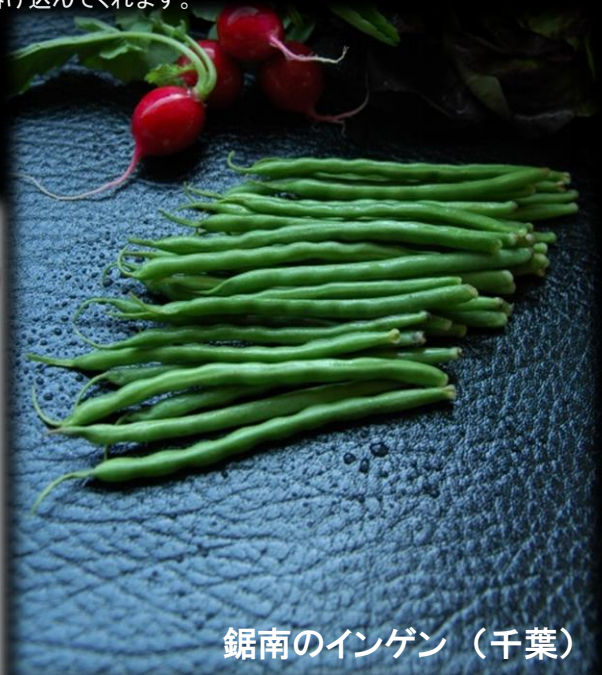
### 菜花 (千葉)

寒い季節に、暖かさを感じる食材として菜の花があります。美しく整った菜花はお料理にもひととき美しく、そしてほんのりとした雰囲気と、緑の美しさをも表現します。



### チシャトウ (千葉)

羽のような飾りのついたようなユニークな形の「ちしゃとう」、茎と葉を食用とする中国原産の植物です。「茎レタス」「クキチシャ」ともいわれ、この茎の部分を生かしたものが「山クラゲ」として加工され、よく流通されています。お節にもよく使われ、高級中華食材としてもおなじみです。茎は皮を剥いてゆでると翡翠色になり、食感はアスパラのような歯ごたえで「アスパラガスレタス」と言われているのもうなずけます。シャキシャキとした食感が実に爽やかで、サラダやソテー、それにポイルなど様々な形でお料理に溶け込んでくれます。



### 鋸南のインゲン (千葉)

細く綺麗にそろった鋸南のインゲン。見た目にも感動する美しさです。華奢で繊細なプレミアムな逸品、極上品です。