



華やかに今年のフィナーレを！



Mochimaru Shokuhin

株式会社持丸食品
東京都大田区仲池上 2-27-3
TEL : 03-3755-3101
FAX : 03-3755-3105

和風ミニリーフミックス

『一花(ひとはな)』(埼玉)

お料理にほんの少し添えるだけでも美しい姿が引き立つようにと意識いたしました。柑橘や塩など、日本では一番親しまれている和の調味料を少し加えるだけで、味わいが個性豊かに広がっていきます。もちろん洋風のソースやお料理に添えてもまた独特の雰囲気を出します。弊社オリジナル「和」を意識した初めてのミックス。6種のミニリーフがおもてなしします。



三郷の花レタス(埼玉)*

Jeunes Salades en Fleurs
ジュヌ・サラド・アン・フルール

お皿に開いた小さい花のようなレタス。可愛い妖精の様に可憐なその姿は、まるで暖かい季節の風を連れてきてくれているかのように、見ていると和やかな気持ちにさせられます。お皿の上でまるでグリーンのパラのように開き、鮮やかなアクセントとなります。柔らかな癖のない味わいで非常にソフトで食べやすいリーフです。



マリーゴールドジェム 花・葉(埼玉)

キク科の1年草のマリーゴールド、直径が1センチほどの可愛いハーブの花。ビタミンカラーの花の色で、そこにあるだけで元気がもらえそうです。葉はまるで小さなモミの木のようなシルエット。葉も花も様々な今の季節のムードを盛り上げます。



フリゼライン (ベルギー)

とても美しい新しい野菜がヨーロッパより届きました。「フリゼライン」という野菜はその名の様にスラッとした細長い葉姿と、そしてレモンイエローの葉先が美しくフリゼをした印象的な野菜です。アンディーブとエンダイブのかけ合わせの野菜として、ヨーロッパでは2016年にリリースされたばかりです。



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。イベントでも喜びの時間を一層引き立てる食材として、最近ペアでのご利用も増えております。



スペイン産リトルジェムレタス

フランスではシュクリューヌとも呼ばれ、人気のあるレタスです。肉厚な葉と癖のない味わい、そしてちりちりとした葉先がギュッと丸まって、見た目の可愛らしさもあります。ヨーロッパでは半分に切ってグリルにしたり、スープに入れたりサラダ以外の使い方も豊富です。