



1年で一番寒い季節だから...

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

リコピン人参「こいくれない」 (青森 千葉)

普通の人参と京人参との掛け合わせといわれており、京人参よりは若干色の薄さがありますが、比較的赤みが強く人参独特の臭いもほとんどなく甘みの強いのが特徴です。普通の人参にはほぼ含まれていることの無いリコピンが 3.3mg 含まれています。ビタミン A も多く、露地野菜としては初めて栄養機能食品にも指定され食材としての栄養素もより濃厚です。



長崎雲仙の新ジャガイモ 「愛の小町」(青森 千葉)

小さい新ジャガイモ、赤土に磨かれたその皮目も艶がよくホクホクとして煮崩れにくい、見た目も味わいも秀逸な特性を持っています。粒ぞろいで味わいも外観も高評価のジャガイモです。

花レタス(埼玉)

お皿に開いたような小さい緑の花のようなレタス。癖のない味わいで、非常にソフトで食べやすく、そして見た目の可愛らしさは、ほんのり暖かい季節も彷彿させます。



レモンバーベナ(宮城)

レモンの香りを放ち、ハーブティーの女王とも言われています。ヴェルベナとも呼ばれ、肉料理、マリネからデザートまで用途は豊富です。

チコレフリーゼ(茨城)

ふわりとした黄色い中心部が、柔らかな太陽と、春の日差しを思わせます。サラダでもこんもりと綺麗に盛り上がり、爽やかなほろ苦さはサラダに味のアクセントを与えます。



スウィーティア (高知)

特徴のある小さな涙型の形に、食べるとプチとしたフレッシュな食感のスウィーティア。甘く優しい味わいはフルーツの様。可愛らしいジェリービーンズのような印象で、お料理をひときわ楽しく演出します。

