



小さくても抜群のアピール力！

横山農園のマイクロハーブシリーズ レッドマスタード（山梨）

切れ込みが細かいフリルのようでピリッとした味わいと淡いグリーンとピンク色のコラボレーションが美しい。



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

横山農園のマイクロハーブシリーズ クレイジーピー（山梨）

エンドウ豆の幼葉で、くるくると巻いたヒゲが個性的。口に入れると豆の風味もほんのりと薫る。



横山農園のマイクロハーブシリーズ ロックチャイブ（山梨）

糸のように細いチャイブの先に黒い種がついたスタイリッシュな素材。見た目だけでなく、お料理に香りと、色のアクセントも添えて華やかに。



CREOのハコベラ（埼玉）

ハコベもフランスでは“ムロン・デ・オワゾー” (Mouron des oiseaux) といった名前があり、もちろん美食フレンチの世界では頻繁に使われている食材でもあります。日本でも身近な野草でもあり、春の七草のひとつとしても知られている親しみのある食材です。



コーンスプラウト（福岡）

コーンの新芽。コーンスプラウトは、暗闇の中で育成させるためにこのような色になります。甘く、天使の羽のような風貌を持つことで、他のスプラウト類とはまた違ったフィギュアでお皿の上を飾ります。味は甘く、優しく、まさしく熟したコーンの味わいです。