

青い香り 新緑の香り

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



新茶葉 (福島 徳島)

日本の春は新茶を摘む季節。新茶葉はまさに日本に春を告げる代表的なものです。日本の緑茶は今や世界的にも有名な飲料となっています。天ぷらやお浸しなどに季節を告げる野菜として使われています。和食に限らず洋食でもフライやソテーの香り付け、デザートやあしらいなどにお使い頂くことができます。



よもぎ (徳島)

よもぎは春を表す香り。特に日本では草餅などに代表される懐かしい香りでもありません。蒸し物に添えられたりペースト状にして香りを楽しむお料理などに和洋問わず使われています。



あやめの花 (福島 徳島)

蕾のままで出荷されてまいります

紫色の貴婦人と形容もしたいほど、スツと真直ぐに伸びて先に美しい形状の花を湛えるあやめの花は、和食ではもちろんのこと洋食でも日本の四季をも感じさせる風流なあしらいとして、すこし大人の雰囲気をもトッピングしてくれそうです。

柏の葉 (福島)

端午の節句には欠かせない柏葉。柏の葉は新芽が出てから古い葉が落ちることから「家系が途絶えない」「子孫繁栄」と縁起の良いものとして定着しました。



花柚子 (徳島 福島)

小さくかわいい柚子の花。和食では椀だねにしたり、花びらを散らして風雅を演出したりします。ほんのり薫る柚子の香りはとても親しみのある香り。洋食でもカクテルに散らしてみたりあしらいにも。



マイクロ葉わさび (徳島)

可憐でハートの形のわさびの葉、あしらいとしても、味わいのエッセンスとしても様々なジャンルのお料理の枠を超えて使われています。