

春の優しい風を感じる野菜

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

ホワイトアスパラ (香川)

香川県は、日本で最初にホワイトアスパラを生産した産地としても有名ですこの時期は特に味が濃く柔らかいのが特徴です。国内のホワイトアスパラは産地リレーをして、これからもどんどんと北上してまいります。すっかり日本の春の味覚となりました。



カリフラワー (埼玉)

茎が薄いグリーン、湯がくと白い花の部分と茎のミントグリーンの透明感とが相まって、ネーミングのごとく優しく白い花束のような姿になります。食感もよく、甘みがあるのが特徴で、その上、茎が長いということでスティック状にカットもでき、いつものカリフラワーとはまた雰囲気が変わってスタイリッシュでもあります



花レタス (埼玉 三郷)

小さいミニチュアサイズのレタスが、花を添える... そんなイメージをお料理の上でも表現できたら、それはまた従来のレタスのイメージを変えてくれるのかもしれない。お皿に開いた小さい花のようなレタスは可憐な妖精の様です。

村上農園マイクロハーブシリーズ

「四川花椒菜(シセンホアジョーナ)」「(山梨)」

今回ご紹介するのは「花椒」の新芽、スプラウトです。「四川花椒菜」は以前にもご紹介した「村上農園マイクロハーブシリーズ」から新商品として発売されました。生で「花椒」がいただけるのはあまりないと思われそうですが、見た目の楚々とした雰囲気からは想像ができませんが、口に運ぶと青い葉の香りに混じって、口の中が少しピリピリする刺激的な感覚を味わうことができます。

