



春から初夏へ

Mochimau 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

縞いんげん (静岡)

「縞いんげん」はフランスではいんげんの最高級品として高級レストランのシェフの間でも、もてはやされている野菜です。ポイルをするとこの黒い縞模様は消えて、濃い緑色で細身の美しい容姿のいんげんとなります。皮も柔らかく、さやの中の豆が少なく、食感も均一で、口当たりが実にソフトで全く筋っぽくありません。インゲンの種類の中でも繊細で最も柔らかく上品、口にするとふわっと立ち上るインゲンの程よい香り、甘みも印象的です。フォルムも実に美しい、思わず目を引くような魅力に溢れています。

縞インゲンは茹でると黒い縞模様は消え、下の様に落ち着いた美しいグリーン色となります。



長野県産 3L グリーンアスパラ

長野県の一般的な出荷規格以上の特別なサイズ。大きく立派なアスパラが到着しております。ずっしりとしたボリューム感で、柔らかくフレッシュな味わいが楽しめます。



北海道産 3L ホワイトアスパラ

北海道産はまとまった量を市場に供給する産地として6月いっぱいまでの国内最後のシーズンを飾ります。北海道産のホワイトアスパラは水分がギュッと詰まった芳醇な味わいと、すらりと伸びた美しい直線的なフォルムが特徴です。