



爽やかな香りと色合い

加賀太胡瓜（石川）

加賀の伝統野菜。1本の重さが600～800gもあります。普通のきゅうり5本分の量があり、別名をジャンボキュウリともいいます。その味わいは原種のきゅうりに近く、水分量が95%もあるためジュシーでシャリシャリとした食感とほんのりある甘みと風味が秀逸で、今では加賀の伝統野菜として知られた存在となっています。



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

金時草（石川 愛知）

加賀野菜として知られている、葉の表は緑、裏は紫色の面白い出で立ちの金時草(きんじそう)。独特の風味があり、ゆでるとぬめり(粘り)がでます。ビタミンA、鉄分、カルシウムを含む夏の健康野菜。しぼり汁の色が美しいので、それを利用したスイーツもあるようです。



青実山椒（千葉）

直径数ミリほどの小さい青実山椒をよくよくアップで見ると、それは枝に生っている青柚子のようなイメージを彷彿とさせます。小さい果実がたわわに実ったようなそんな印象の実山椒、でもその小ささと反して、一粒一粒は際立ってスパイシーです。最近では日本独特のものを洋風にアレンジし、フレンチやイタリアンの世界でも素材のうまみを引き立たせる調味料としての使用も増えてきました。

姫竹/皮付き（北海道）

綺麗な皮におおわれた、かわいいタケノコの姿です。姫竹は笹の仲間の若芽で、皮のまま焼くと、程よい香りと甘みは秀逸です。天ぷらに、炒め物や炊き込みご飯もいかがですか。

