



夏の始まりを告げる

## ピュアホワイト（愛知）

白いコーンです。キラキラとした白い実が印象的です。新鮮なうちは生食もできます。クリーミーで優しい甘さと、サクツとした食感が特徴です。



## 新さつまいも 土佐紅（高知）

高知から新さつまいもが 始まります。鮮やかな紅色が美しい早掘り甘藷土佐紅。高知県が誇る独自ブランドです。早掘りの中では甘さがある品種で時間をかけて火を通すといいそう甘味が引き立ちます



## 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

## オランダ産 赤とうがらし

大きさもあって肉厚のしっかりとしたボディです。ピリツとした辛みと、水分を湛えた甘みがミックスされ、なんともフレッシュな口当たりが特徴です。甘みの印象はパプリカにも似ています。炒め物やスチームにしても程よい香りと色味を与えてくれるでしょう。



## 青梅（群馬）

季節を感じる食材の青梅が入荷です。この時期ならではの青梅の果実は、大粒で形もよく果肉は厚く柔らかです。梅酒、シロップ漬けなどにしてデザートにもメインのソースや付け合わせにも今の季節を表す香り豊かな食材です。

