



ピリリと辛さがおいしい季節！

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/黄色とうがらし

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。



韓国産 赤とうがらし/青とうがらし

大きく、肉厚です。辛みはそれほど強くなく、旨み成分が多く含まれているといわれています。炒めものや揚げ物など、見た目の割に辛みがマイルドで、風味が良いのが特徴です。



沖縄産 ハラペーニョ

パンチの効いた辛さで、緑のタバスコの原料としても有名なハラペーニョ。日本国内での栽培も増えてまいりました。サルサやフリットにも。