



お洒落野菜で今年を華やかに飾る!!!

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

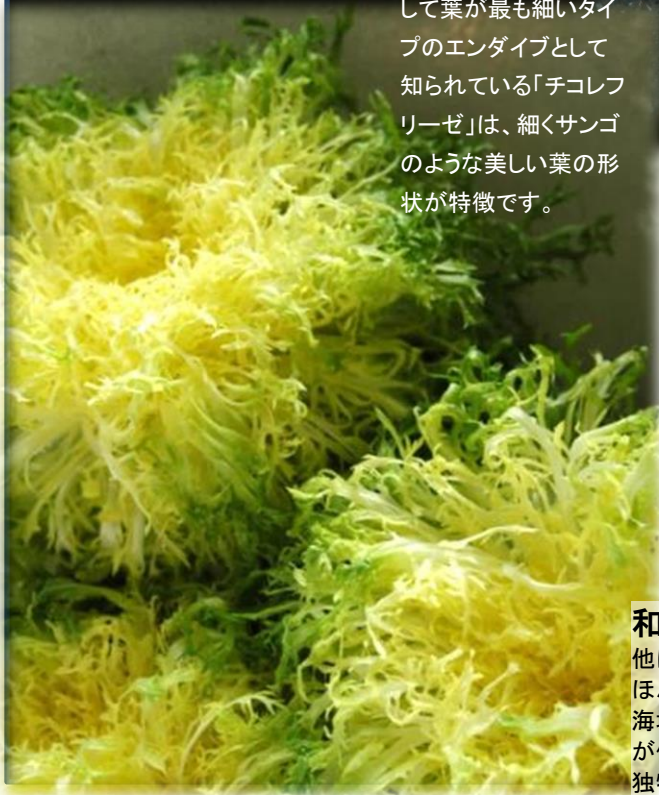
カルミヌ(フランス)

アンディーブとラディッキオ(トレビス)を掛け合わせ融合させてフランスで作られた「カルミヌ」は、両者の素晴らしいところをしっかり受け継いでいます。しかしその姿形はとても繊細でオリジナリティーがあり、まるで天使の羽が舞い降りたようなテクスチャから、非常に上品な食感とバランスの良い苦みと甘みを感じさせます。



フリゼライン (ベルギー)

スラットとした細長い葉姿と、そしてレモンイエローの葉先が美しくフリゼをした印象的な野菜です。アンディーブとエンダイブのかけ合わせの野菜として、すでにヨーロッパでは様々に取り扱われている新しい野菜です。



チコレフリーゼ (茨城)

軽やかなサラダ素材として葉が最も細いタイプのエンダイブとして知られている「チコレフリーゼ」は、細くサンゴのような美しい葉の形状が特徴です。



タルディーボ(イタリア)

冬季限定の美しいラディッキオ、栽培に時間と手間がかかる特別なラディッキオです。その姿はまさに芸術品、細長い容姿に思わず目を引かれます。ほんのりしたほろ苦さが、癖のある食材にもしっかりとマッチして高級感を出します。葉の裏側が特に鮮やかな赤紫、そのままでも供してもあるいはグリルをしてまた違う味わいと食感を楽しんでも良しの、プレミアムな逸品です。



和風ミニリーフミックス 『一花(ひとはな)』(埼玉)

他には無い弊社オリジナルのミックスで、和の雰囲気意識しながら、お料理にほんの少し添えるだけでも美しい姿が引き立つようにと作り上げました。柑橘や海塩など、日本では一番親しまれている和の調味料を少し加えるだけで、味わいが個性豊かに広がっていきます。もちろん洋風のソースやお料理に添えてもまた独特の雰囲気を醸し出します。6種のミニリーフが軽やかにおもてなします。