

Newsletter

Vol.267 2019.1.7



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

ピリッと目を覚まして元気に新年のスタートを！



サラダわさび菜(茨城)

可愛らしくカールした葉先が特徴のサラダわさび菜。爽やかな辛みがサラダにアクセントを与えます。



愛知のミニセルパチコ・赤軸

赤い葉脈がとてもキュートな小さい8~9センチのセルパチコです。一本一本が丁寧に束帯されており、愛知県で高級和食材、促成小物野菜を専門に栽培している農家の丁寧な仕事が垣間見られます。味もしっかりとしています。



赤リアス芥子菜・レッドフリルマスタード(埼玉)

色や形が面白いということで注目されています。しゃっきりとした食感と、ピリッとした味わい。サンゴのような葉の形状が楽しい。

マイクロ葉わさび(徳島)

可憐でハートの形のわさびの葉、あしらいとしても、味わいのエッセンスとしても様々なジャンルのお料理の枠を超えて使われています。



花わさび(静岡)

葉の緑色が美しく、清涼感をも醸し出す葉わさび。あしらいにも、そのほんのりとしたわさびの香りと辛味を生かしてお料理のアクセントにも様々にご利用いただけます。

葉わさび(徳島)

葉の緑色が美しく、清涼感をも醸し出す葉わさび。あしらいにも、そのほんのりとしたわさびの香りと辛味を生かしてお料理のアクセントにも様々にご利用いただけます。



ナスタチウム・リーフ(埼玉)

サラダによく使われるナスタチウム。ハーブとしても馴染みです。クレソンに似たピリッとした風味があり、小さな蓮の葉に似た形で、あしらいや飾りとしても人気のある食材です。