



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

美味しい笑顔浮かぶ♪

イエローターニップ ・黄蕪（フランス）

肉質は白っぽく緻密。白蕪のように煮溶けすることも無く、しっかりと煮込む事が出来ます。独特の上品な風味があり、この季節ならではの野菜です。

イタリア産 フローレンスフェネル

肉厚で何しろ茎にナイフを入れるだけで香しい芳香が広がってまいります。煮込みや、グレイビーソース、サラダなどでもその味わいや香りを十分に堪能できるでしょう。ボリューム感たっぷりのこの姿も今の時期のイタリア産ならではの。ただ、生のフェネルは時間の経過や風に当たると少しずつではあります。劣化も始まりやすい為。入荷してからお早めのご利用にてフレッシュで薫り高いその機能性を十分にお楽しみになれることと存じます。

天使のキャベツ（静岡・愛知）

人気が高くご好評をいただいているお野菜です。糖度が高く、その美味しさにファンが増加中！生でも、火を通して暖かさを感じるような優しい味わいをお楽しみいただけます。

シルバーバレット・フダンソウ（熊本）

株採りではなく、一本一本を外したものを綺麗に束にしてあります。癖がなく、煮崩れもしにくいバレットは、洋食では様々に使われます。和洋中と炒め物でも、さっと下茹でしてからバターを絡めたり、ニンニクを利かせてメインの付け合せ、彩りとしてなど、様々にご利用いただけます。