



麗らかな香りに 心休めて...

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

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。

三関(みつせき)せり (秋田県)

立派な根を持つ「三関せり」。「三関せり」は秋田県湯沢市の伝統野菜です。長い冬の期間に、豊富な水源のある土の中で、根の部分が立派に成長します。根はその良質で清涼な水でしっかりと土を洗い流されて出荷されてまいります。葉から根まですべて利用でき、香りよく、それぞれがまた個性的な食感も醸し出します。

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。

根芋(千葉)

里芋の親芋から出てくる太芋がらを白く軟白栽培した「根芋」。全国でも千葉の柏市でしか栽培されていないといわれています。灰汁を抜いて、和食に限らず様々なジャンルで強めに味付けしてメインの付け合わせに、あるいはオリジナルのソースやドレッシングでさっぱりと戴く、スープの具に、または季節感を感じる素材と和えてみても。

仙台セリ(宮城)

良質な水が流れる土地で、上質なせりの種をずっと守りつけてきました。シャキシャキとした食感で香りが高く味が濃いのが特徴で、根っこまで調理できます。せりの生産全国1位の宮城産の「仙台セリ」はファンも多い有名な食材です。

明日葉(東京)

あしたばは、セリ科シシウド属の植物、栄養価も高い健康野菜です。香りがあり独特の風味があります。天麩羅やフライ、それにおひたしなど様々にお使いいただけます。