

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

※お見積りは、弊社担当者へ
直接お問い合わせください。

Newsletter

From this week's "Concierge"



新着!

鋸南のインゲン (千葉)

細く綺麗にそろった鋸南のインゲン。繊細な見た目にも感動する美しさです。華奢で繊細なプレミアムな逸品、極上品です。



新着!

金時人参 (岡山 香川)

鮮やかな赤い色からお正月にはなくてはならない人参です。肉質が軟らかく、リコピンを多く含み、色は鮮やかな赤色をして見た目にも美しく、甘み強い品種です。日本料理やおせち料理だけではなく、お

新着!

福岡 久保田農園の 姫ビーツ 2種 (赤/紅白(ターゲットビーツ))(直径 2.5cm~) 8玉/1束 (季節により5本/束となる場合がございます)

小さく、可愛らしい姫ビーツが到着しております。直径 2.5~センチほどの小さな玉に、スッと伸びる葉がついております。美容と健康に良い野菜としても認知されてきたビーツは、今やサラダやあえ物、煮物などに調理されるほどになりました。しかし、一般に販売されているものは大きく少し武骨な成体の状態であることが多いので、こんなに可愛らしい姿のビーツとの出会いはまた感動を運び、お料理をより一層お楽しみいただけるものと存じます。



新着!

レディサラダ大根(神奈川)

鮮やかなピンク色でひときわ目を引く大根です。スライスして色を楽しむサラダに、千切りにしても面白い。名前のごとく、可愛らしい色が女性の目を引きま



新着!

菜花 (千葉)

寒い季節に、暖かさを感じる食材として菜の花があります。美しく整った菜花はお料理にもひときわ美しく、そしてほんのりとした雰囲気と、緑の美しさをも表現します。

季節も晩秋を迎え、冬の趣きのある野菜が出始めております。

暗くなる時間が徐々に早まっている今そんな時こそほっこりと落ち着く、暖かな色合いが目を引くのかもかもしれません。



カラフルスイスチャード (群馬 茨城)

茎から葉脈までカラフルなスイスチャード。欧米やヨーロッパではおなじみの野菜です。湯がいても美しく、煮溶けづらく癖もない、見た目にも楽しい面白い食材です。



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。



マイクロ・ミックス『フィオレ』 (埼玉)(マイクロクリスタル姉妹品)

自然な美しい赤紫色をまるでフラワーアレンジメントのように小さなリーフで楽しめたらと誕生いたしましたのが「マイクロミックス・フィオレ」です。見た目の美しさを個性ある6種類のリーフを選抜いたしました。ミックスにいたしました。魅力いっぱいにお使いいただけます。



新着!

ビオラミックス (愛知)

冬花がスタートいたしました。清楚な印象を残すビオラ。そのままでも花びらを散らしても可愛らしく、寒い季節に鮮やかな色合いで登場です。