

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



ウッディナッティ

一つ口に運ぶと、樹の様な香りとナッツの風味、そしてスパイシーな味が後に折り重なるようにしてやってまいります今までに味わったことのない、そんなパンチの効いた風味を携えたハーブ。チーズやナッツサラダ、オイルやソースに、あるいはジビエなど少し癖のある食材と併せても。



レッドマスタード

切れ込みが細かくまるで珊瑚のようなフリルの葉が個性的。淡いグリーンとピンク色のコラボレーションが美しく、繊細です。ピリツとしたマスタードリーフの味わいと、ふんわりとした見た目のギャップもお楽しみいただけます。



バジルパープル

スモーキーパープルというかスモーキーレッドの特色のあるシックな色合いは、他のスプラウトにはないような立体的な形と個性的な葉姿で、アミューズやセイボリーに効果的な役割を担ってくれるでしょう。プチフルに載せても少し大人っぽい雰囲気も醸し出してくれます。2~3本を束ねて花束に見せるのも可愛らしいかもしれません。その他カクテルのトッピングやグラスの縁飾りなどにも。

「四川花椒菜(シセンホアジョーナ)」

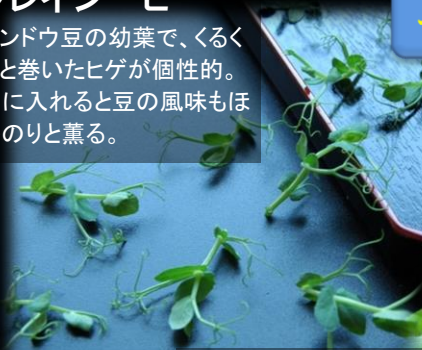
「花椒」の新芽スプラウトです。青い葉の香りに混じって、口の中が少しピリピリする刺激的感觉を味わうことができます。生で「花椒」がいただけるのはあまりないと思われませんが、見た目の楚々とした雰囲気からは想像ができない驚きがあります。

シトラス・フラッシュ

ザギザの小さな葉に、赤い茎がトレードマーク、商品名そのままに小さな葉を口に含むだけで柑橘の爽やかな香りと清々しさを瞬時に感じます。デザートや氷菓でのご利用はもちろんの事、少し癖のある素材や脂肪分の多めのお料理にも小さいながらしっかりと融合してくれそうです。

クレイジーピー

エンドウ豆の幼葉で、くると巻いたヒゲが個性的。口に入れると豆の風味もほんのりと薫る。



村上農園 充実の
マイクロハーブシリーズ!!!

アニスイート

欧州ではお料理からスイーツに至るまで、そのスパイシーでアニスのような甘い香り漂う。お料理からスイーツに至るまでお使いいただける非常に人気のあるハーブです。

青じそスプラウト

和食ブームでワサビなどと同じように海外においても日本のハーブとして認知されており、欧州のシェフの間でも人気の食材として最近では青紫蘇、赤紫蘇ともにジャンルを問わず様々なお料理に用いられているそうです。



ハニー・ステビア

甘さは砂糖の約 100 倍といわれる植物でもある「ハニー・ステビア」が発売されました。特にスイーツなどに添えるグリーンとしては色味だけではなくその甘みも味のエッセンスとしての機能を十分に果たしますし、何よりも驚きなのはステビアの奥深い甘みがチーズの塩気と絶妙にハーモニーを奏でるところです。



ロックチャイブ

糸のように細いチャイブの先に黒い種がついたスタイリッシュな素材。ローストした肉や魚の上にあしらうなど、メインのお料理には個性的なトッピングとして目を引きまします。味わいも爽やかな葱系の香りを残します。

