



清潔感もお料理に添えて

## 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



### ご予約食材 沖縄県産トウモロコシ

とうもろこしの「初物」でもある沖縄県産のトウモロコシ、今年もその姿を見ると季節の移り変わり、春の訪れやこれからのあたたかい季節に気持ちをほらせることが出来ます。



### 姫竹・水煮（青森）

可愛い姿の姿は、やはり春の味わいや、新芽、新緑にイメージが通じていきます。姫竹は笹の仲間の若芽で、天麩羅や炒め物、炊き込みご飯など香りと食感、甘みを楽しみ、季節も感じる食材です。



### ご予約食材 コーンズプラウト（福岡）

コーンズプラウトは、暗闇の中で成長させるためにこのような色となります。プラウトでは珍しい優しい黄色がふわりとして美しく、味も甘いコーンの味です。



### 花柚子（福島）

コロんとした小さい小さい花。ほのかに香る柚子の香りは心が落ち着きます。椀物やあしらいに使われますが、洋食でも香りづけや花卉を散らしてカクテルでもいかがでしょう。

### 小メロン（静岡）

未成熟の小さなメロンが「小メロン」です。高級和食材として季節を感じる食材としておなじみでもありますが、洋食においてもスープや前菜などにさわやかな風味と食感をお楽しみいただけます。



### 加賀太胡瓜（石川）

加賀の伝統野菜。1本の重さが600~800gもあります。普通のきゅうり5本分の量があり、別名をジャンボキュウリともいいます。その味わいは原種のきゅうりに近く、水分量が95%もあるためジュースでシャリシャリとした食感とほんのりある甘みと風味が秀逸で、今では加賀の伝統野菜として知られた存在となっています。

