



眩しいグリーンの春！

Mochimaru 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

ミニ・コルディフォル(埼玉)

「花萼草」はその成長点を摘んだ可愛い肉厚のリーフです。つややかでさくとした歯ごたえが特徴です。

今月末より！

ミニ・カーリーケール(埼玉)

ミニリーフのサラダパックとしてリリースされます。数センチの小さい葉は、ケールのミニ葉というよりもまた一つの芸術



サラダわさび菜(山梨)

可愛らしくカールした刃先が特徴のサラダわさび菜。爽やかな辛みがサラダにアクセントを与えます。



シルバーバレット・フダンソウ(熊本)

株どりではなく1本1本外したものを綺麗な束にしております。癖が無く、煮崩れもしにくい、そして調理しても白と緑のコントラストが美しい。



オイスターリーフ(山梨)

村上農園のオイスターリーフはまるで牡蠣を食べているような風味に包まれるリーフです。フレンチやイタリアンでもよく使われる食材です。



花レタス(埼玉)

お皿に咲いた小さなレタス。まるで緑の花のようにきれいなグリーンの花をお皿に咲かせます。



江戸菜(千葉)

千葉・且千花農園で小松菜を大きいサイズに品種改良した「江戸菜」はその大きさからは想像できない柔らかさと香りに溢れている青菜です。



赤水菜(千葉)

千葉・且千花農園の赤水菜は独自の酵素栽培で立派に育っています。赤軸が非常に美しく、シャキシャキとした歯切れのよい食感が楽しい食材です。

