



自然の息吹をサラダから

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



野草摘み草サラダ【あきるの野草花】(東京)

珍しい、でもどこか懐かしい...そんな摘み草のサラダです。季節、時期により内容が変わりますのでご了承ください。時期的に花が少ない場合もございます。フレンチではサラダから付け合わせまで、そのささやかながら野性味を感じることで、様々に使われています。



ウインターパースレイン(茨城)

スペードのような特徴的な形。若干のぬめりとほんの少しの酸味も感じますが、ほうれん草のような味わいで、ほんの少しワイルドさが印象的です。葉の特徴も幾分肉厚で歯ごたえが実にシャキシャキとしていて爽やかでもあります。そのままであしらいに、サラダのトッピングに、あるいはサラダに混ぜて

西洋タンポポ (千葉 茨城)

ピサンリッテ、ダンディライオンなど名前で親しまれている、春らしさを感じる素材です。



オゼイユ (千葉 茨城)

マイルドで爽やかな酸味が特徴。スープやソテーにしても美しい緑が映えます。



ミニ・コルディフオール(埼玉)

ミニ・コルディフオールはその成長点を摘んだ可愛い大きなサイズのリーフです。先端がシュッとしているその姿は細長いスペードの形の様でもあり、海外では前菜、メイン、デザートに至るまでまんべんなく使われており、肉厚ですのでサクとした歯ごたえとミネラル分を感じる味わいがあります。



ナスタチウム・リーフ(埼玉 千葉 茨城)

サラダによく使われるナスタチウム。ハーブとしてもお馴染みです。クレソンに似たピリッとした風味があり、小さな蓮の葉に似た形で、あしらいや飾りとしても人気のある食材です。