



季節の先取りを楽しむ

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

雲南省・四川省 松茸(中国)

入荷が始まりました

一足早く味わう秋。中国産松茸も中国内の保管や輸送と日本での検疫と通関作業も確立され素晴らしい品質の松茸が日本へ届くようになりました。すでに7月の初旬は雲南省、そして四川省から入荷の始まりを迎えております。



飾り用 ほおずき(静岡)

日本の夏を彩るものは様々ありますが、夏のほおずき市に代表されるようにこの時期のほおずきは季節感と郷愁をさそいます。朱色の美しい色合いが夏のお料理の背景として効果大です。



かぐら南蛮(新潟)

毎年、このごつごつとしたピーマンのような姿が市場にあらわれると、夏を感じます。新潟県南魚沼を代表する伝統野菜。ピリッとした品の良い辛味が口に広がる人気の食材です。



トマティーヨ(栃木)

トマティーヨはメキシコ料理ではサルサソースには無くてはならないものです。細かく刻んで塩やシトラスを加え唐辛子を加えてソースにすることが多いようです。それだけでは味もほとんどなく、スライスしてサラダに加えたり、ピクルスやミキサーにかけてグリーンソースとするなど、逆にどのようにも使え、どのようにも味を変えられるという野菜です。



新百合根(京都)

調理をするとホクホクとして甘みも感じ、揚げ物にも炒め物にも蒸し物にも実に様々にお使いいただけます。ジャンルを問わずに使ってみたい食材です。

