

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 25/Apr/2022/vol.683

富士の雅(みやび)ネギ (静岡県産) “Fuji-no-Miyabinegi” leek

すらっとした姿の美しい九条ネギが入ってきております。一口に九条ネギと言っても、種類も細いものから太いものまで様々あることをご存知でしょうか。富士宮市内でネギを生産する農業生産法人「アドリ」が、新たに一般向け高級ネギのブランド「富士の雅ネギ」を立ち上げました。代表の小河さんは、元・農業アドバイザー、その土壌分析などの知識や富士山の伏流水という地の利を生かしてネギの安定供給を確立しています。中でもこの「富士の雅ネギ」は土地にあった九条ネギの品種を厳選し、有機堆肥を使用して安心で安全でその上薫り高く美味しいネギを目指して生産されました。見ていただくと九条ネギの種類としては白い軸部分もしっかりとあり、調理をするとなおさら旨味たっぷりの味わいとなります。青い葉の部分は葉の先まで生で使用しても葱特有のエグみやツンとする臭みも少なく、口に入れると品の良い香りが漂い後味もさっぱりとしています。一般的な九条ネギに比べやや太めで食のプロフェッショナルに好まれる葱を意識しながら品質管理に努めており、周年での安定供給も目指しています。