

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 1/June/2026/vol.879



姫竹水煮（北海道産）"Himetake" Small bamboo shoot -boiled plain

地域により根曲り竹とも呼ばれる「姫竹」は千島笹の若芽で、山菜としても古くから有名です。山陰や信州、そして東北と日本列島の寒冷な収穫地を北に移しながら6月ぐらいの北海道で最後のシーズンを終えます。筍に比べて灰汁も少なく細身で調理しやすい、そしてその姿もミニチュアの筍のように美しいことから人気の食材でもあります。その中でも東北地方の青く細い姫竹の水煮は和食ではもうおなじみの素材で、春を感じさせる美しい若竹のイメージで膳を彩ります。今回北海道からシーズン最後となるであろう「姫竹の水煮」が届きました。色も白く100gで5~6本と少し立派な姿です。まだ認知度は低いものの山の春を最後に味わうには貴重な存在となるでしょう。残念ながらご提供期間は6月初旬ぐらいまでを目途としておりますが、北海道産の「姫竹水煮」はここ数年出始めているもので、今後のご利用度によっても生産量も変わってくるものと思われまます。春から初夏にかけての「北海道産 姫竹水煮」ぜひお見知りおきくださいませ。