

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 14/Sep/2026/vol.892



いよいよスタート、周年供給予定！ケニア産ブロッコリーニ「ビミ®ブロッコリー」 "Bimi® broccoli", Broccolini, Stick Broccoli

「ブロッコリーニ」は、業務用野菜の中でもひととき人気のある素材、スタイリッシュで、美しいフォルム、瑞々しい濃い緑色がお料理の上でも存在感抜群です。海外からの輸入野菜とされていることも多いですが、れっきとした日本で生み出された野菜です。「サカタのタネ」が開発したブロッコリーと中国野菜のカイランの交配合種で、スティックセニョール、茎ブロッコリーとも呼ばれています。通常のブロッコリーの茎は少し硬いのですが、「ブロッコリーニ」は調理をするとその茎が軟らかくなり召し上がりやすくなることも特徴です。日本で発売された当初、国内市場ではあまり受け入れられなかったそうで、アメリカやヨーロッパへ種を輸出したところ現地で「ブロッコリーニ」「アスパレーション」と呼ばれ人気を博し、その後日本に逆輸入されたという経緯があります。現在でも人気食材ではあるのですが、国内産はご提供期間に波があり長い間メニューアップするには難しいものがありました。しかし弊社では年間での安定供給を目指し品質の良いケニア産のブロッコリーニの販売をスタートいたします。名前は、「Bimi® broccoli」（ビミ®ブロッコリー）と言ってヨーロッパ各地ではすでに知られた存在のようです。現地では18～25℃の高冷地で栽培され収穫から日本着まで概ね38時間ほど。1本の株から1本しか収穫しないので太さが揃っているのが特徴です。しっかりとした管理のもと、一本一本の手摘みで丁寧に収穫された美しく美味しい「Bimi® broccoli」にぜひご期待ください。