

鋸南のインゲン（千葉）

細く、綺麗に揃った鋸南(きよなん)のインゲン。見た目にも感動する美しさです。この時期だけのプレミアムな逸品。極上品です。



レモンバーベナ（茨城 静岡）

レモンの香りを放ち、ハーブティーの女王とも言われています。ヴェルベーンとも呼ばれています。肉料理、マリネからデザートまで、用途は豊富です。



サリエット（茨城 静岡）

南フランスのハーブミックス「エルブドプロバンス」で有名なハーブです。煮込み料理、魚料理などに重宝し、他のハーブとの相性も抜群です。

金糸瓜（岡山 アメリカ）

またの名を「そうめんかぼちゃ」！茹でると果肉の繊維がまるでそうめんの様な細長い麺の様にほどけます。シャリシャリした食感。和食の酢の物意外にも、洋食にも大活躍。見た目も清涼感を増す食材です。



シュパーゲル（ドイツ）

今年もまたシュパーゲル(ドイツ産ホワイトアスパラ)の時期がやってきました。この時期格別に美味しいとされているシュパーゲルは、今までなかなか日本に入ってきて来ませんでした。この希少で貴重な機会をぜひご堪能下さい！



カラフルスイスチャード（群馬 茨城）

茎から葉脈までカラフルなスイスチャード。欧米やヨーロッパではお馴染みの野菜です。湯がいても美しく煮溶けづらく癖も無い、見た目にも楽しい、面白い食材です。

姫竹（北海道）

綺麗な皮におおわれた、かわいいタケノコの姿です。姫竹は笹の仲間の若芽で、皮のままグリルで焼いて、程よい香りと甘みは秀逸です。天ぷらに。炒め物や炊き込みご飯もいかがですか。



加賀太胡瓜（石川）

加賀の伝統野菜。1本の重さが600～800gもあります。普通のきゅうり5本分の量があり、別名をジャンボキュウリともいいます。



ゴールドイタリアントマト（愛知）

この黄色いイタリアントマトは、クックゴールドと言う品種で、まるで卵かレモンの様な形をしています。調理をすると滑らかになり、色鮮やかなソースにも用いられます。