

立春とともに春がやってきました！

2014/2/3

黄かぶ（静岡）

肉質は白っぽく緻密、白蕪のように煮溶けることもなく、しっかりと煮込むことができます。独特の上品な風味があり、この季節ならではの野菜です。



サラダたまねぎ・葉たまねぎ（千葉）

香りもよく水分も豊富で新玉葱に茎がついた状態の葉たまねぎ。フレッシュな珠の部分はもちろん、ついている茎も葉もすべて使えます。青い部分はお料理の香りづけにしても美味しい。



霜多農園 ミニ蕪（茨城）

優しい甘さと香りの蕪です。この蕪はピンポン玉より一回り小さなサイズです。茨城の野菜のスペシャリスト、霜多氏が作った逸品です。研究されつくした土から生まれた美しい蕪は、味も絶品です。

ホワイトアスパラ（佐賀）

佐賀県のホワイトアスパラがいよいよスタート！冬の寒さの中、じっくりと育てられ、柔らかく上品な甘味からも春を感じられます。



江戸菜（千葉）

話題の野菜が満を持して市場に登場です。小松菜を大きいサイズに品種改良した江戸菜は、漬菜としてだけでなく、様々なお料理に大活躍します。立派な姿からは想像できない、柔らかさと香りの非常に美味しい青菜です。



熟成とうやポテト（北海道 横山農園）

以前から地元ではとても美味しいと有名だった横山農園のジャガイモ。甘味が強く、もちもちとした食感があります。完熟されたジャガイモの、溢れんばかりの味とコクをお楽しみください。

フルーツマト トロピカル（静岡）

旨味がギュッと閉じ込められた、真っ赤なマト。フレッシュな味わいは、まさに太陽がよみがえってきたよう！

