

暖かな春の香りと味わいはいかがですか？  2014/2/17

国産タルディーボ 限定100ヶ! (宮城)

珍しい国産のタルディーボ。日本ではごく少数の生産者が手のかかる過程をクリアして、美しい真紅のタルディーボを生産しています。爽やかなほろ苦さとお洒落で品のある外観が特徴です。

プンタレッタ (宮城)

イタリアのローマでは冬から春を告げる野菜として有名です。アスパラガスに似た若芽をスライスしてサラダにしたり、ソテーしてソースと合わせたり味わいのある野菜です。



オニオンヌーボー (愛知)

新玉葱のようなフレッシュな香り。加熱すると緑の葉がより鮮やかになって、根球の白い色も引き立ちます。炒めるだけでまろやかな甘味が出ます。

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。

トリュフ椎茸・露椎茸 (韓国)

弊社からご紹介させていただいてから多数のお問い合わせをいただいております! 真ん丸でトリュフのようにちょこんとしている姿が可愛い椎茸。香りも良く従来の椎茸の使い方からまた新しい可能性が広がります。



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。

フルーツトマト トロピカル(静岡)

旨味がギュッと閉じ込められた、真っ赤なトマト。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!

