

庄内あさつき (山形)

さっと湯通しをしてシャキシャキとした食感を楽しんだり、ゆっくりポイルしてとろんとした甘みと風味を楽しんだり、雪の中で美味しく育った野菜です。



明日葉 (東京)

あしたばは、セリ科シシウド属の植物、栄養価も高い健康野菜です。香りがあり独特の風味があります。天麩羅やフライ、それにおひたしなど様々にお使いいただけます。



おかひじき (山形 干葉)

イタリアやフランスでは春を告げる野菜です。さっとゆでて美しい緑色をお楽しみください。

おいしい菜 (福岡)

洋種なばなの側枝をかいで食用とした緑黄色野菜です。ビタミンやカルシウムを多く含んでおり、くせもなく、あく抜きする必要もないので、炒め物や鍋物には下ゆで不要で使えます。



のびる (徳島)

ニンニクのような食欲をそそる香り。緑の葉の部分も使えます。根球が小さく、ミニミニサイズの新玉葱のよう！



葉さわび (徳島)

葉の緑色が美しく、清涼感をも醸し出す葉わさび。あしらいにも、そのほんのりとしたわさびの香りと辛味を生かしてお料理のアクセントにも様々にご利用いただけます。



はなっこりー (山口)

冬季限定山口県特産野菜です。カイラン菜と菜花の掛け合わせで癖のないほんのりとした甘みと青々とした綺麗な緑が特徴。



桜枝 (福島)

春を代表するあしらいの一つ「桜枝」。日本人の大好きな桜の花は、贅沢でうらかな日本の春を象徴します。



グリンピース (鹿児島)

蚕豆 (鹿児島)

春を感じさせる豆類。鮮やかな緑色がお料理に並ぶと自然に春を連想させます。ほんのり感じる甘さが格別です。



ビオラ ブルー (愛知)

ブルーのビオラ。ほんのり優しいニュアンスの可愛い花です。春のそよ風を感じさせるような、清楚な雰囲気漂わせています。



プリムラ (愛知)

冬から春の代表的なエディブルフラワー。西洋桜草は日本のものに比べてやや小型。使いやすい5つの花卉の可愛い花です。様々な色合いの花がミックスされ、そのまま飾っても花卉だけを散らしても綺麗です。

