

芽吹きのパワーをいただきましょう



2014/3/17



ホワイトアスパラ (佐賀 香川)

国産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。



オゼイユ(千葉 茨城)

マイルドで爽やかな酸味が特徴。ヨーロッパでも季節を感じる野菜として親しまれています。スープやソテーで、美しい緑色が映えます



人参葉(京都)

人参の葉は豊富な栄養価で知られています。京野菜としても有名です。その独特の香りが春を感じさせます。



さぬきのめざめ(香川)

1本の長さが50センチ以上はあろうかという、超ロングボディのアスパラです。長いですが、穂先が締まって、根元までやわらかい。美味しさは折り紙つきです！

普通サイズのアスパラ



アスパラ「極」(きわみ) (栃木)

ずっしりとしたボディに、しっかり締まった穂先。贅沢なボリューム満点のアスパラの登場です。



サラダわさび菜(茨城)

可愛らしくカールした葉先が特徴のサラダわさび菜。爽やかな辛さが新鮮で、フワリとした食感がまた楽しい食材です。



チコレフリーゼ(茨城)

フワリとした中央部の黄色い色が優しいチコレフリーゼ。サラダでもこんもりと綺麗に盛り上がります。ほんのりした風味と爽やかなほろ苦さは、サラダの味にもアクセントを加えます。



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なじみの野菜です。湯がいても美しく、煮溶けづらく癖もない、見た目にも楽しい面白い食材です。

赤リアス芥子菜 (茨城 埼玉)

色や形が面白いということで注目されています。しゃっきりとした食感とサンゴのような葉の形状が特徴です。

