

**姫竹・笹竹
(北海道 青森)**

可愛い筍の姿は、やはり春の味いや、新芽、新緑に通じていきます。姫竹は笹の仲間の若芽で、天麩羅や炒め物、炊き込みご飯など香りと食感、甘みを楽しみ、季節も感じる食材です。



小メロン (静岡)

高級果物の代名詞でもある「マスクメロン」、その摘果の際に収穫される未成熟の小さなメロンが「小メロン」です。高級和食材として季節を感じる食材としてはおなじみでもありますが、洋食においてもスープや前菜などにさわやかな風味と食感をお楽しみいただける素材としてのご利用もまた面白いかもしれません。

新生姜 (高知 和歌山)

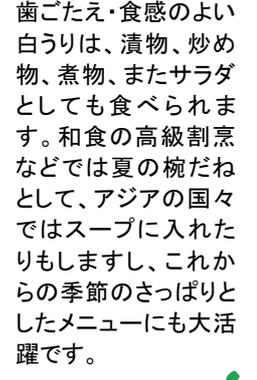
掘りたての新鮮さ、歯ごたえを堪能していただけます。爽やかな風味と軽やかな刺激は、季節の変わり目に体をいたわる食材としてもピッタリです。



白瓜(千葉)

歯ごたえ・食感のよい白うりは、漬物、炒め物、煮物、またサラダとしても食べられます。和食の高級割烹などでは夏の椀だねとして、アジアの国々ではスープに入れたりもしますし、これからの季節のさっぱりとしたメニューにも大活躍です。

新緑の季節の勢いを
いただきます



**アスパラソバージュ
(フランス・山形)**

フランスでは山林や森に群生しているものを採取します。まさに春を告げる野菜として有名です。最近ではごく少量、国内産も流通するようになりました。輸入のタイミングは極めて短いのですが5月下旬ぐらいまでとなります。

ミニオクラ(高知)

小さいミニミニサイズのオクラにも、しっかりとした粘りや味わいがあります。おクラの風味が凝縮されているような気もします。可愛い姿かたちは、心がほっこりなごんでしまいそうです。



Newsletter vol.81 Mochimaru shokuhin