

**姫竹・笹竹
(北海道)**

可愛らしい筍の姿は、やはり春の味わいや、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。



束の枝豆(埼玉)

季節を感じる食材です。束の枝豆は、ゆで上げた香りと甘みが秀逸です。青々としたグリーンが、新緑の美しさを思わせます。



限定品！雪ノ下紫人参(宮城)

雪ノ下人参はその名のごとく、雪ノ下に埋もれ越冬する間に、野菜が自ら凍らないようにと糖度を増し、甘みと旨味が凝縮されて掘り起こされます。癖がなく、爽やかな味わいでサラダでいただくのがお勧めです

花ズッキーニ(千葉)

花ズッキーニ、一番のお薦めの時期がやってきました。繊細な花を大切に扱って、丁寧にお届けいたします。見た目も美しく、春をイメージさせる素材です。
ご予約をお願い致します。



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。

赤茄子(熊本)

味がとても繊細な赤茄子。果肉が軟らかくアクも少ない。火を入れるとトロリとした滑らかで素晴らしい口当たりです。

新生姜(高知)

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。



加賀太胡瓜(石川)

加賀の伝統野菜。1本の重さが600～800gもあります。普通のきゅうり5本分の量があり、別名をジャンボキュウリともいいます。



爽やかな季節を
五感で味わおう

Newsletter vol.82

Mochimaru shokuhin