

## ひもとうがらし (奈良)

大和野菜といわれ、奈良の伝統野菜として栽培されているひもとうがらし。甘い種類ですので、天麩羅やソテーなど、面白い形を利用して和洋問わず使用できます。

## モロヘイヤ(静岡)

すっかり日本でもおなじみとなったモロヘイヤ、豊富な栄養に恵まれた夏の健康野菜です。エジプトではスープにしてよく飲まれており、弱った胃や粘膜を助け、かのクレオパトラも美容の為、好んでとっていた食材といわれています。

## 林農園マルチリーフレタス 「ふわりぼうや」(千葉)

ワンカットレディといわれるマルチリーフ。軸や根元をカットするだけで、パリりとほぐれ、それぞれが美しい形状を保持しています。扱いやすく歩留りも良い、水耕で柔らかいですが、ボリュームも十分です。

## 花オクラ (福島)

ほんのり優しいレモンイエローの花弁が、爽やかな風を運んでくれそうなオクラの花。具を包んで使用したり、つけわせにしたりと、トロリとした食感がまた楽しい食材です。

## バターナッツスクワッシュ (神奈川県三浦)

瓢箪型をした南瓜で知られています。スープに仕立てるとクリーミーな味わいと、生クリームとの相性の良さでのどごしよくいただけます。ブラウンシュガーとの相性も良いのでタルトなどスイーツに使用しても。

## 新銀杏(愛知)

新銀杏の登場です。季節を感じさせる食材でもある銀杏、この時期の新銀杏は、実は翡翠色で瑞々しい味わいがあるのが特徴です。

## 中国松茸

秋の味覚の代表選手といえば、なんといっても松茸です。季節を先取る贅沢さを感じていただけます。

## 鳴門金時 新芋 (徳島)

ホクホクとしてしっとりとした食味が特徴の新芋。食物繊維、ビタミンがたっぷり入って美容と健康に最適です！