

蕾菜(福岡)

カラシ菜の一種で、さっぱりした辛味があります。芽を伸ばした可愛い姿は、初春を彷彿とさせます。



サラダたまねぎ・葉たまねぎ(千葉)

香りもよく水分も豊富で新玉葱に茎がついた状態の葉たまねぎ。フレッシュな珠の部分はもちろん、ついている茎も葉もすべて使えます。青い部分はお料理の香りづけにしても美味しい。



黄かぶ(静岡)

肉質は白っぽく緻密、白蕪のように煮溶けることも無く、しっかりと煮込むことができます。独特の上品な風味があり、この季節ならではの野菜です。



Newsletter vol.98 Mochimaru Shokuhin

2015.1.19

一番寒い季節だから 暖かさが待ち遠しい♪

長崎 新じゃが芋

フレッシュで可愛い姿はまさに春を呼びます。美味しさには定評のある新じゃが芋です。

アピオス(青森 秋田)

短い時間で中まで火が通り、ホクホクした味わい。ほんのり感じる銀杏の様な風味、香ばしいピーナッツの香りなどが食欲をもそそります。大地の恵みを小さな容姿に詰め込んだちょっと興味深い逸品。栄養価が高く、健康食品としてもおなじみです。

フルーツマト トロピカル(静岡)

旨味がギュッと閉じ込められた、真っ赤なトマト。フレッシュな味わいは、まさに太陽がよみがえってきたようでもあります！

梅枝白梅(福島)

平安時代以前は「花」と言えば「梅」を指していました。梅は寒中に耐えて香り良い花を開く、春の扉を開けるようなイメージがあります。松竹梅に象徴されるように「縁起」の良い花としても良く知られています。

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。花びらが舞う美しい風景もお料理に添えます。