



形の面白さ、風味の軽やかさ！

よめな・嫁菜(愛知 徳島)

日本の春の摘み草としても昔から知られていたよめな。キク科というのですが、その風味はどちらかというほのかに感じる品の良い独特の香りと癖のない味わいです。嫁菜独特の風味として今だからこそ味わえる一瞬の春の恩恵とも言えるようです。摘み草の素朴さも味わえる「嫁菜」、アレンジ次第で面白い使い方が出来そうです。



熟成とうやポテト (北海道 横山農園)

以前から地元ではとてもおいしいと有名だった横山農園のじゃがいも。甘味が強く、もちもちとした食感があります。完熟されたジャガイモのふくよかな味とコクをお楽しみください！



水茄子(大阪)

水なすは柔らかく、皮が薄く、サッパリ感があり、くせのない味が特徴です。また、「水なす」の名の由縁の通り水分が多くみずみずしさがあります。アクが少ないので、生のままサラダでも、もちろん火を加えても美味しい茄子です。



オキザリス・カタバミ

(埼玉 茨城)

トランプの四つ葉のクローバーの形をしたオキザリス、シュウ酸が含まれているために多量の摂取は注意が必要ですが、その酸味を生かして魚介類やスイーツの飾りにも可愛い。特にフレンチの世界では知る人ぞ知る食材です。



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体も温め、ほんのり優しい春を演出するにもピッタリです。



ツバメ谷中生姜

(愛知)

「葉生姜」ともいうツバメ谷中生姜は、その形がつばめの形に似ているから名付けられたといわれています。味噌をつけて食べたり甘酢につけたりする箸休め以外にも、そのフレッシュな風味を生かしてジャンルを問わず様々なお料理のエッセンスとしてもいかがでしょう。

新茶葉(福島)

茶葉は春を告げる代表選手です。和食では天麩羅にしたりお浸しにしたり洋食でもフライやソテー、デザートのアしらいいにも艶々とした瑞々しい緑色が印象的です。

