

Newsletter

Vol.285 2019.5.20



深緑の季節を味わおう！

青実山椒

(静岡 佐賀)

直径数ミリほどの小さい青実山椒をよくよくアップで見ると、それは枝に生っている青柚子のようなイメージを彷彿とさせます。小さい果実がたわわに実ったようなそんな印象の実山椒、でもその小ささと反して、一粒一粒は際立ってスパイシーです。最近では日本独特のものを洋風アレンジし、フレンチやイタリアンの世界でも素材のうまみを引き立たせる調味料としての使用も増えてきました。



サンプル販売スタート！



ヒメキンギョ/姫金魚草 (埼玉)

20 輪(基本)/1pk (只今のところ 4 色 ホホワイト・ライトパープル・ピンク・イエロー・オレンジ **色指定不可**)

弊社のマイクロリーフでおなじみの CREO で試験栽培を始めました！スナップドラゴン・金魚草を直径 1 センチほどにしたような、小さなバージョンです。弊社といたしましては**ミックス色でサンプル販売**という形からスタートさせていただき、お客様からのご要望を勘案いたしまして、周年を通しましての販売ルートに乗せて行ければと思っております。お料理に飾られた繊細な小花の可愛らしさをぜひお楽しみください。

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。おから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。



じゅんさい (秋田 中国)

ツルンとした喉ごしがたまらないじゅんさい。これからの季節は椀種にスープに冷やしてスッキリと。見た目のゼリーのような涼しげな容姿と独特の歯ごたえが特徴の食材です。



アスパラソバージュ 入荷開始！ (オランダ 南フランス)

本年も季節感たっぷりの素材、アスパラソバージュが到着いたします。名前は似ていますが一般に出回っているアスパラとは科はおなじものの別種の山菜です。期間限定の高級食材としてすっかりとおなじみになりつつあります。茹でていただくと、艶のある美しい緑、やさしい甘みとほのかに粘りのある食感も楽しみの一つです。

