

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 21/Apr/2025/vol.826

“甘えんぼう”ホワイトアスパラ (山形県産) White asparagus “Amaembo”

以前にコンシェルジュでご紹介をさせて頂きました山形県の「甘えんぼう」グリーンアスパラですが、実はそのブランドのホワイトアスパラも生産されております。山形県酒田市の袖浦地域は日本三大砂丘の一つとして知られておりその気候風土を利用した「アスパラガス」栽培に力を入れています。すでにグリーンアスパラガス「甘えんぼう」は、どっしりとしたボディに甘み、そして柔らかさと食べ応えで本年もご好評をいただいておりますが、その「甘えんぼう」の規格に則ってホワイトアスパラ「甘えんぼう」も出荷されております。「甘えんぼう」ブランドはスジが少なく、柔らかく、しつかりとしている、特に品質の良いものにだけ、この名前が付けられております。日本でも、春の膳に「ホワイトアスパラ」が登場する機会も増え、季節感あふれる食材として扱われるようになりました。世界に目をやると、特にヨーロッパでは冬が長く暗い為、ホワイトアスパラがマルシェに出回ると太陽や春の兆しと結び付けられ、暖かな季節の到来を喜び、食卓を賑わします。「甘えんぼう」ホワイトアスパラの出回り期間は残念ながらグリーンアスパラよりは短めとなりますが、そのクオリティをお確かめいただくべく、ぜひご利用をお待ちしております。