

# Newsletter

Vol.274

2019.2.25



季節の香りが満載です



## 福岡 グリーンアスパラ

冬の間じっくりと時間をかけて育ったアスパラを「春芽」といいます。今の季節ならではの春芽のアスパラは香豊かで、味わいも濃く、柔らかな口当たりと風味を残します。福岡産の立派な太い春芽の入荷が増えてまいりました。ご利用をお待ちしております。

## 雪うり (山形)

柔らかなレモンイエローがほのかな春の空気を連れてきます。軟白した雪うりは癖もなく、柔らかく、シャキシャキとした食感が爽やかで、そのままサラダで。

## 食用ほおずき (愛知)

サマーチェリーとか、ゴールデンベリーなどと呼ばれ、フルーツとしても人気のあるものです。ハワイではポハベリーともいわれ、コンフィチュールなどでもおなじみです。付け合わせ、サラダ、バーニャカウダ、デザートなどなど様々な使われる食材です。甘みと香りが交互に押し寄せる個性的な食材でもあります。愛知県の食用ほおずきはハウス栽培で安定して手に入ります。



## のびる (徳島)

ニンニクのような食欲をそそる香り。緑の葉の部分も使えます。根球が小さく、ミニミニサイズの新玉葱のよう！季節を感じる付け合わせなどにも最適な食材です。



## つくし (福島)

昔から土筆は食べられる野草として知られています。袴を取る等の下処理をしてつくだ煮やお浸し、天麩羅と様々に食卓に上っていました。しかし最近ではなかなかそのような景色もお目にかかれなくなり、昔は身近にあった土筆も、今や希少な高級食材となりつつあります