



February.2022



2022年も『美味しい食材』を皆様にお届けしたい シェフ達と旬を先取り！ 第一弾『京たけのこ』

四季折々の旬の食材を味わえるのは、日本に住んでい
る私たちの最大の強みであり元気の源です。立春を過ぎ
れば暦の上では春！ということで、今回より数回にわた
り、弊社で扱う春の食材をピックアップしてまいります。
第一号は、京都府大原野産の『京たけのこ』を春の献
立としてご利用いただいたミシュラン星付き料理店をは
じめとする、食材のプロの視点をお届けいたします。

お客様の評判も上々、見た目の美しさはもちろん、素材の力を実感した。
鮮度もよいため、ただ茹でただけでも十二分に美味しく他の筍とは別物
だと感じた」ということで、シーズン中はなくてはならない献立のひとつ
皿に加えていただきました。今年の筍の季節にはお店も神楽坂へ
移転され、どんな春を演出してくださるのが楽しみです。

そして『麻布あみ城』の料理長 加藤氏もこの美しい筍を
お試しいただき、素材の力を強く感じたおひとり。素材の力を
信賴し、活かすことがこの筍を堪能するベストな方法。余計な
手は加えず、柔らかさを引き出す。皆さまも是非、
プロの「押し」をお試しください。

【京都府大原野産 京たけのこ】
【J A全農京都様〜J A京都中央様より】

京の伝統野菜の1つである『京たけのこ』は食用たけ
のこの代表品種「孟宗竹」で柔らかく肉厚な上、筍特有
のえぐみが少ないのが特徴です。

地面に先端が生えて出てくる前に収穫をするため他の
筍と比べて色が白く、「白子たけのこ」と呼ばれ、古く
から愛されています。

地元地域では素材の美味しさを活かし、新鮮な筍をそ
のまま「刺身」で食すことで旬を味わいます。花咲アキ
ラ著「美味しんぼ」(小学館)の中で、採れたての筍を刺
身で食べるシーンを思い出す方もいらっしゃるでしょう
か。朝採れでないと味わえない贅沢！
憧れますね。この大原野の筍を一目みて
魅了されたしまったミシュラン一つ星店

『曙橋まる富』ご店主の小野寺氏。

ご紹介したときに「こんなに美しい
筍は初めて見た。」というまさに
一目ぼれの出会いを思わせる感想を
いただきました。

いただきました。



若竹煮から高
お客様をいた
評価した、こ
子若布の煮物。

●東京都新宿区住吉町2-18 ウィン四谷 1F

① 今月の一枚

ル・レクチェ型のパイ



前号に続き、ル・レクチェの可愛らしいパイを
ご紹介します。

石神井公園にある「P a tisserie Abloom(パティ
スリーアブルーム)」様にサンプルをご提供しお
試しいただきました。アールグレイのフランに
生クリームとヴァニラ香るカスタードをのせ、
赤砂糖でキャラメリゼすることでル・レクチェの
美味しさを閉じ込めたパイは秀逸です。

朝倉シェフは「楽しんで試作し、もっとル・レ
クチェを引き立たせる方法を極めたい」と意欲
的なコメントをいただきました。

次回の写真もお楽しみに♪

※入荷状況により入荷や日程が変更になる可能性もございます。
※予定の記事内容は変更になる場合もございます。

今回は、京の伝統野菜「京賀茂なす」とピリッと
スパイシー「実山椒」の掲載を予定しております。



木の芽香る
京たけのこの炭火焼き

●東京都港区麻布十番2-14-9 2 F

発行元

株式会社アグリ・ヌーヴ
(株式会社金港ホールディングス)

定期的にも更新中！
チェックしてください。
フォローやいいねーを
お願いします。

気になる点・ご不明点
などございましたら、
左記へご連絡ください。
(045)459-3698



Facebook



Instagram



HP

ご案内