

2018

春のお勧め商品

この時期の一押し！

「アーティチョーク」のご案内！ 5月中旬より！！

業務用青果物
(株)藤代商店

〒221-0052

横浜市神奈川区栄町 15-20

TEL 045 (453) 0411

FAX 045 (453) 0727

E-mail info@fujishiroshouten.com

http://fujishiroshouten.com/

「今旬のおすすめ果実案内」が月1回画像付きで登場！
従来通りの「今旬のおすすめ野菜案内」は前半・後半
の2回で更新させていただきます！他「季節のおすすめ
商品案内」も不定期ですが継続中！
さらに「藤代商店フェイスブック」では様々な種類の野菜
も配信中☆限定メニュー等に取り入れて下さい！

藤代商店

←ホームページにアクセス

フェイスブックにアクセス→



毎年恒例のこの時期 旬の野菜「アーティチョーク」のご案内です。

文明開化の頃より、三浦半島の武藤治郎兵衛さんが西洋野菜の一つとして栽培し、横浜まで売りに来ておりました。

現在は三代目となる武藤清治さんに今年もまたお作り頂いております。

「アーティチョーク」は欧州やアメリカなどでは身近な野菜の一つで、特に地中海沿岸では春から初夏にかけて家庭でも
好んで食べられています。以前は日本では馴染みの少ない食材だったのですが、ここ最近少しずつ知名度が上がって
きています。日本国内でも少量ながら各地で生産されていて、この時期になると横須賀 佐島の海沿いにある武藤さん
の畑でも「アーティチョーク」
が実をつけ始めます。

ARTICHOKE

アーティチョーク

＜生産者＞横須賀市佐島 武藤さん

＜時期＞5月中旬～6月上旬頃まで

＜価格＞350円/ヶ

下処理等が手間だということ、また処理時間の割に食べる場所が少ないということ等が今まであまり広まらなかった理由
だと思いますが、この「アーティチョーク」の魅力はそれらを補ってでも余りある『味と香りとほっくりとした食感』です。

特に肉料理やワインとの相性が抜群に良いのですが、他にも前菜、スープ、サラダ、焼きもの、キッシュ、ソース等と
幅広くお使いいただける食材。この時期ならではの美味しい「アーティチョーク」をさらにより多くの方々に知っていただく
為の懸け橋になれるよう、藤代商店ではこれからも沢山の情報、商品をご提供させていただきたいと考えております。

ぜひ季節メニューの一品にどうぞ！！