

2017

第2弾

春のお勧め商品

もうこの時期お馴染みにになりました

「アーティチョーク」のご案内!

5月上旬より!

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/

○藤代商店は FaceBook で季節野菜も掲載中♪

○藤代商店ホームページのトップ画面トビックス下に

<スポット情報 (フェスタック)> 画面を新設しました!

主に「季節野菜」等の情報配信を目的としています。

ぜひ藤代商店 HP に

アクセスして下さい!

(右の QR コードからも

アクセスできます!)



アーティチョーク

<生産者>横須賀市佐島 武藤さん

<時期>5月上旬~6月上旬頃まで

<価格> 350 円 / ケ

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。



2016 年 5 月撮影

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ところ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

藤代商店 HP「お野菜見聞録」

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、

に「アーティチョーク畑」観察日記

商品をご提供させていただきたいと考えて おります。

掲載中☆ぜひアクセス下さい!!

ぜひ季節メニューの一品にどうぞ!!

(右の QRコードからお野菜見聞録へ!!)

