



## フィノッキオ

英名ではフェンネル、和名ではウイキョウ、仏名ではフヌイユ。味は独特なさわやかさがあり、生でも火を通して食べられ、それぞれ違う甘さがあります。  
産地：時期により変わります。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月



## ホワイトアスパラガス

食感もシャキシャキと良く、甘みがあるアスパラです。グリーンアスパラとは違ったさわやかな風味があり、バターや卵との相性が抜群です。  
産地：ペルー産

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

## アーティーチョーク

ヨーロッパで広く食用とされていますが、最近ようやく日本でも目にする機会が増えました。弊社では国産のアーティーチョークを取り扱っています。イモのような食感があり、肉料理などの添え物にどうぞ。



1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月



## ラディッキオ ロッソ(タルディーボ)

細身の白と赤紫のコントラストがとても美しい形も綺麗な野菜です。シャキシャキとした歯ごたえで、味がほろ苦いのが特徴。  
産地：イタリア

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

