

ふくしまの瞬と旬

MIDETTE

[ミデッテネ]

2018 / 05

TAKE FREE

恋心に乗せて、パズルの原。

写真：只見線（福島県会津美里町）

渓谷にかかる鉄橋や田園地帯を走るこの非電化路線には、四季を通して日本中の鉄道マニアが訪れます。地元にとっては、日に数往復の運行で故郷と都市部を結ぶ足。90年の間、幾多の旅立ちや帰郷を見守り、希望や涙や恋心に乗せて走ってきました。現在、全面復旧に向けて全力前進中。5月にはパズルのような田んぼの中を、SLが滑るように駆け抜けます。

ふくしまの瞬、見でってね～

日本橋  しま館
MIDETTE

味は畑で決まる。

「ふくしまプライド。」〜3色アスパラ〜



「緑」は生で食べても甘い。ふっくら軟らかな美味しさ。

「白」はずっしり重くジュシーで、やさしい味わい。

希少な「紫」。甘みが濃く、しっかりと触感。



緑・白・紫の3色アスパラガス

福島県は全国トップクラスのアスパラの産地。その90%を生産する会津では、3色のアスパラガスが作られています。特に紫のアスパラは、日本の生産量の1割未満しか作られていないレアな品種。緑の約10倍ものポリフェノールを含み、甘みが濃くて、しっかりと食感が特徴です。一方、ホワイトはグリーンアスパラと同じ品種ですが、完全に遮光した環境で育てます。

萌芽の 때가、一番うれしい。

この珍しい3色アスパラの生産者の一人が、喜多方市の鶯川良一さん。1haを超える畑とハウスで、40年もアスパラ作りを続けてきた達人です。「アスパラガスは“株”から育てます。一度定植すると毎年芽を出し、10〜15年は収穫できます。ただ、良い株かどうかは4〜5年作ってみないと分からない。研究が進んだ野菜ではないので、経験や勘がモノを言います。土づくり



や手入れの良し悪しが次の年に出るので、春先に萌芽した時が一番うれしい。前の年の頑張りが報われたと感じる時です。」

茹でたてをワサビ醤油で。

会津のアスパラは太く、軟らかく、生で食べてもしっかりと甘みがあります。「太いアスパラは人気がありますが、太い品種が土壌に合うかどうかは別。味を決めるのは、品種よりもむしろ畑の質です。太さは養分、軟らかさ

ふくしまの工芸

今人気! 赤べこ

(小) 540円~
(特大) 6,000円 ※税込



TV番組で「頭が揺れる姿がカワイイ」「買って良かったもの第1位」と紹介され、一気に人気に火が付いた福島・会津の伝統玩具。1200年以上前、柳津町の福満虚空蔵尊の建立を助けた赤い牛がモデルで、持っている子どもの厄除けになると言われます。

全力おススメ!

うんめえ~! カレーそば

(会津製麺)



各270円
※税込

食事にも
おやつにも



MIDETTEスタッフ
小野さん

お鍋はもちろん、電子レンジでも調理できる、カレースープで食べるおそば。細~い麺にカレーがほどよくからんで、クセになる美味しさなのです。姉妹品に「つけ麺」「ラーメン」もあります。



アスパラは8割がハウス栽培。水と空気のおいしい喜多方・雄国山の麓に、鶴川さんのハウスが連なっています。



会津のグリーンアスパラは太く、軟らかく、生で食べても甘い。折ると水分がしたたるほどジューシー。



ホワイトアスパラは完全に遮光された環境で育てます。光に当たると緑になるので、生で食べられるのは稀。



地面からニョキニョキ生える姿は、まるでツクシかタケノコ。1つの株から10~15年は収穫します。

5月7日~

旬の3色アスパラを MIDETTEで販売!

会津産の新鮮なアスパラを産地直送で販売。流通量が少ない紫や白もぜひ味わってみてください。

※仕入れ状況により3色揃わない日もあります。予めご了承ください。



は鮮度にも左右されます。うちの畑は水はけが良くないんだけれど、保水力が必要なアスパラには逆に良かった。排水対策と土壌改良を続け、40年かけて今の畑に育ててきました。」そんな鶴川さんおススメの食べ方は、「茹でてワサビ醤油。」太い方から入れ、1~2分さっと茹でるのがコツです。

2018
may

05 ミデッテ催事カレンダー

ミデッテで行われるイベントをご紹介します
みてってネ!

飲食

即売

月	火	水	木	金	土	日
 7 →3色アスパラ 販売開始! ミデッテカレー(ミデッテ)	1 ドライフルーツ(種まきうさぎ)	2 ミデッテカレー(ミデッテ)	3 米粉麺(たふいあ)	4 おりがみ上手(金森千加子)	5  ミデッテカレー(ミデッテ)	6
	8 ミデッテカレー(ミデッテ)	9 	10 	11 会津工芸品(千藤)	12	13
14	15 漬物各種(香の蔵)	16 喜多方ラーメン(まるや)	17	18 あわまんじゅう(岩井屋)	19 	20
21	22 会津木綿工芸品(白河産業)	23 	24	25	26	27
28 鶏白湯(若武者)	29★福の日	30 	31 			

※4/25現在の情報です。



日本橋ふくしま館

MIDETTE

東京都中央区日本橋室町4-3-16柳屋太平洋ビル1F
TEL.03-6262-3977 FAX.03-6262-3978
平日10:30~20:00/土日祝11:00~18:00
[年末・年始のみ休館] HP <http://midette.com>

MIDETTE ファンクラブ 会員募集中!

会員登録された方には、月2回、ミデッテの入荷情報や新商品情報、最新イベント情報など耳よりな情報をお届けします。ぜひ、ご登録ください。▶ <http://midette.com/mail/>



毎月29日は
福の日

1,000円以上お買い上げの先着50名様に毎月ステキな商品をプレゼント!

5月はこちら
味噌
ごんぼ

