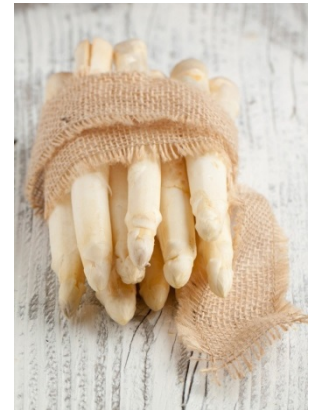


登馬商事株式会社 2020年度 生鮮情報！

イタリア産フレッシュ白アスパラガス
4月～5月のスポット入荷！
4月8日からお届け開始！！
毎週金曜日に入荷します！！

産地：北イタリア ヴェネト州
(トレヴィーゾとパドヴァからお届け)



ホワイト・アスパラガスの産地

北イタリア・ヴェネト州はホワイトアスパラの主要産地です



北イタリアのホワイトアスパラガスはヴェネト州一帯でたくさん生産されています。最も有名な産地はバッサノー・デル・グラッパですが、登馬商事が取り扱うバドエーレ産、パドヴァ産の他、チマドルモ産も有名な産地で、4月初旬から5月中旬が出荷最盛期となります。加熱すると圧倒的な甘みとほのかな苦みがあり、他の産地とは明らかに異なる別格の味わいを醸し出します。イタリアの春の到来を告げる代表的な野菜です。



代表的な生産者： Benvenuto Fantin(ファンティン社)

登馬商事はヴェネト州の中でも、パドヴァ産、トレヴィーゾ産を仕入れており、まとめて「ヴェネト州産」として販売しております。その中でも最も多く仕入れさせてもらっているのがトレヴィーゾにあるファンティン社です。ファンティン社は9社あるトレヴィーゾ・バドエーレ産アスパラガス農家のひとつで、7ヘクタールの畑を所有し、年間25トン程度のアスパラガスを生産しています。4月から露地ものが出荷開始となります。2月に土盛りを行い、3月の出荷開始直前に1棟ずつ黒いビニールシートを被せ、日光が当たらないようにします。穂先がわずかに土から出てきたら収穫開始です。収穫されたホワイトアスパラは太さ、見た目、穂先の開きなどで5ランクに分けられます。そのうち最上のもはIGP認証が与えられます。



2月に土盛り、出荷直前にビニールシートで1棟ずつ覆う



収穫時のホワイトアスパラガス穂先がわずかに出てきている



オーナーのベンヴェヌート・ファンティン氏バドエーレ産ホワイトアスパラガス生産者のリーダー的存在。アスパラの苗を育て、海外に輸出も行っている。

収穫の様子



2月に土盛りを行い、斜光ビニールを畝に被せます



4月から露地ものの収穫がスタートします。

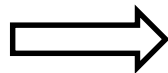


1本ずつ手作業で収穫します。



収穫したばかりの白アスパラガス。その後、選別を行います。

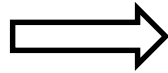
出荷準備の整った白アスパラガス。日本向けには1kg束の状態でお届けします。



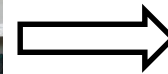
物流の様子



生産者からケースに入った状態で出荷されます



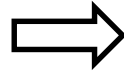
ミラノ近郊の専用倉庫に到着



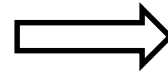
倉庫内は保冷設備が完備されています



ミラノ・マルペンサ空港に運ばれます



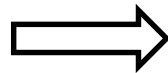
専用コンテナで完全に保冷した状態で飛行機に搭載します。



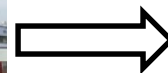
飛行機内に搭載の様子



いざ、ミラノから成田へ出発



成田到着後はすぐに保冷倉庫へ



各お客様のもとへベストコンディションでお届けします

入荷スケジュールと商品概要

- イタリア・ヴェネト州産 空輸便にて入荷
- 3月中旬 お届け開始!! 全て露地もの
- 毎週金曜日にお届けします!
- 1kg束にしてお届けします。
- 1本あたり80gくらいのサイズです。
- 5月20日までは入荷します。

