

紫アスパラ

紫アスパラ(Pacific Purple)はニュージーランドの紫アスパラガスです。美しく深い紫色は気品高く、アスパラガスの女王のようです。見た目の美しさだけではなく糖度も高く、生食のために育成された超高級紫アスパラガスです。鮮度がおいしさの要素を決める作物であり、板橋電算機社では可能な限り販売当日の収穫を目指しております。

調理法 熱を加えると紫の色が抜けてまだらな緑色になってしまいます。いかに色を残した調理法を考え付くかがポイントとなります。基本的に生食用です。新鮮なパシフィックパープルの生食は先端（穂先）に強いエグみがあります。それに比べて末端（地際）は驚くほど甘さが強くなっております。先端と地際を使い分けることでパシフィックパープルの全てのおいしさを引き出せます。繊維は非常に少なく、熱を通すと色は落ちますが甘さと柔らかさが引き立ちます。

保存法 ○ 切り口を水に着けて常温保存をして早めにお召し上がりください。

販売時期 4月中旬から収穫が始まり、5月に春の収穫を一旦終わります。7月に少量ではありますが初夏の収穫があります。

栽培規模 年々規模を拡大しております。



美しい紫色

春収穫の太さは20mm前後