

Pour une bonne cuisine, de bons ingrédients !

Aventures au pays des légumes

On a tendance à croire que les légumes ne sont que les faire-valoir des plats. Pourtant, un légume vraiment bon est un concentré de saveurs qui se suffit à lui-même. Les questions de sécurité alimentaire sont dans l'air du temps et de plus en plus de légumes produits localement sont à la fois sûrs et délicieux. Grâce aux nouvelles technologies agricoles, ce n'est que le début de nos aventures au pays des légumes !

Livraison à domicile



Assortiment de primeurs : 4 200 yens (plus frais de port)
- igname, carottes, navets pour salade, mini radis blanc, persil, une variété de chou chinois, feuilles de moutarde rouge, poireaux.

Aomori

[Tohoku Bokujo]

De vastes terrains au cœur du pays du nord au service de légumes sains et sûrs

La ferme Tohoku Bokujo se situe au pied des monts Hakkoda dans la préfecture d'Aomori. Entre 60 et 80 sortes de légumes sont cultivés chaque année dans cette immense ferme d'une superficie de 90 hectares. Les cultures y sont strictement biologiques : aucun pesticide ni engrais chimique n'est utilisé depuis le stade de la préparation des sols jusqu'à celui de la récolte. La ferme vend ses légumes en assortiment mais ils peuvent aussi être commandés isolément. Pour notre plus grand bonheur, une étiquette sur le colis fournit des informations sur les valeurs nutritionnelles des légumes, leurs caractéristiques gustatives et leurs méthodes de conservation.

Tohoku Bokujo

Arinobe 1-3, Niidate, Tohoku-machi, Kamikita-gun, préfecture d'Aomori
Assortiment de légumes 4 980 yens
<http://www.tohoku-bokujo.co.jp/>

Kyoto

[Morita Noen]

Une maison de tradition qui produit les légumes traditionnels de la région de Kyoto depuis plus d'un siècle

Kamigamo, à Kyoto, a toujours été connu pour la richesse de ses sols et la qualité de son eau. Implantée depuis plus d'un siècle, la ferme Morita Noen cultive ses légumes avec un soin attentif apporté à l'état des sols et de l'eau, afin de produire des légumes robustes et résistants aux maladies. Sa spécialité : les légumes de Kyoto. Aubergines rondes de Kamo, piments de Manganji ou piments doux Fushimi, chacun de ces légumes est d'une belle taille et d'une belle santé.

Morita Noen

Ikebata-cho 39-1, Kamigamo, Kita-ku, Kyoto, préfecture de Kyoto
Assortiment de légumes à partir de 3 675 yens
Fax: 075-791-5986
<http://www.15.plala.or.jp/puremorita/>

Assortiment de primeurs : 5 000 yens (frais de port inclus)
- Aubergines de Kamo, piments de Manganji, piments doux Fushimi, concombres, tomates, mizuna.

Livraison à domicile

Des légumes sur commande

Chez vous, des légumes délicieux fraîchement récoltés !

Des légumes frais tout juste ramassés livrés chez vous depuis leur lieu de production. Une surprise renouvelée car les légumes changent en fonction des saisons !

Chiba

[Shige Farm]

La ferme aux mille variétés de fruits et légumes qui respecte le rythme des saisons

La Shige Farm a vu le jour en 2001 à Chiba dans l'arrondissement de Wakaba. On y pratique une culture basée sur les cycles organiques et on n'utilise que des engrais composés d'ingrédients naturels. Les champs sont semencés en fonction des rythmes saisonniers pour mieux respecter la véritable saveur des légumes. Les primeurs arrivent accompagnés de suggestions de recettes utilisant les légumes et d'explications sur les modes de conservation, ce qui permet au client de déguster les produits sans jamais en laisser. La livraison des très populaires myrtilles de belle taille commence au début de l'été.

Shige Farm

Shimoda-cho, Wakaba-ku, Chiba, préfecture de Chiba
Assortiment de légumes : à partir de 2 000 yens.

Assortiment de primeurs : 2 000 yen (plus frais de port)
- Mini radis blanc, radis rouge, épinards, mini pak choi, assortiment de salades (roquette, moutarde, deux sortes de laitues), shungiku (feuilles de chrysanthème comestibles), pois mange-tout, carottes, fèves, concombres, ail nouveau, courgettes.