



3/13(金) Fガーデン様/ 福岡県宗像市

予約の取れないイタリアンレストランDのDシェフから「香り野菜が手に入りませんか」との依頼があり、FガーデンのI様にお申し送り準備していただきました。ミント、ローズマリー、タイム、ローリエ、ベイリーフ、オレガノといったたくさんの香り野菜。また、かわいいとても小さなニンニク、新聞紙にまかれた保冷剤、気持ちがこもっております。I様の優しさがしみみます。

Fガーデンは10年以上、除草剤も農薬も使っておりません。地域の気候風土にあった植物は病害虫に負けません。堆肥とぼかしでじっくり、土作りをしております。とても旨味のある野菜が出来ております。

月ごとに分けられた
収穫予定のお野菜

- 元年：『ローズマリー』、『ローリエ』、『タイム』
カクコ内『ハーブ類』
栽培時期、栽培品種は気候により変化します。
- 3月 ラディッシュ、わびき、わびき菜、高菜、かつお菜、『ミント』
 - 4月 リーフレタス、スナックエンドウ、ラディッシュ、『にんにく』、『ルッコラ』、『ミント』
 - 5月 リーフレタス、スナックエンドウ、ラディッシュ、玉ねぎ、玉ねぎ、にんにく、にんにく、ジャガイモ、『にんにく』、『ルッコラ』、『コリアンダー』、『イタリアンパセリ』
 - 6月 スキニーニ、佐土原なす、ピーマン、玉ねぎ、ニンジン、ジャガイモ、ラディッシュ、『ルッコラ』、『コリアンダー』
 - 7月 スキニーニ、佐土原なす、ピーマン、玉ねぎ、ジャガイモ、かぼちゃ、エンサイ、豆苗、ツルムラサキ、ニンジン、ラディッシュ、『ルッコラ』、『コリアンダー』
 - 8月 『鷹の子』、冬瓜、さつまいも、オクラ、ピーマン、玉ねぎ、かぼちゃ、佐土原なす
 - 9月 玉子、田内豆、『鷹の子』、冬瓜、さつまいも、オクラ、ピーマン、玉ねぎ、かぼちゃ、佐土原なす
 - 10月 玉子、田内豆、『鷹の子』、冬瓜、さつまいも、オクラ、ピーマン、玉ねぎ、かぼちゃ、佐土原なす、『ルッコラ』、『ディル』
 - 11月 にんにく、かぶ、ピーツ、ほうろく菜、玉子、お豆、さつまいも、わびき菜、かつお菜、オクラ、ピーマン、玉ねぎ、ジャガイモ、かぼちゃ、佐土原なす、『ルッコラ』、『ディル』、『コリアンダー』、『イタリアンパセリ』
 - 12月 レモン、大根、かつお菜、お豆、ほうろく菜、にんにく、玉子、お豆、さつまいも、レタス、ジャガイモ、かぼちゃ、『ディル』、『コリアンダー』、『イタリアンパセリ』
 - 1月 玉子、レタス、ジャガイモ、玉子、わびき菜、ピーツ
 - 2月 ニンジン、わびき、玉子、わびき菜、かつお菜、つばき菜、高菜、ピーツ

3/14(土) イタリアンレストランD/ 福岡市中央区西中洲

日本人的な旨味と香り、繊細さをまとった唯一無二のイタリアンに出会えるお店です。水や風の音を取り入れた自然の音が、店内に流れ、料理・空間・音のトータルな愉しみを提供。食を通して、めくるめく感動体験に浸れます・・・とご紹介。

I様の香り野菜と株式会社日食様の有機米(てんてん使用)を持参しました。

カウンターワ席にしぼった非日常空間。
上質なドラマチックな店内。超おしゃべり。

