

生鮮野菜 のお届け



AgroDirect
FOOD TRADING · WHOLESALE

生わさび

日本の生わさび

AgroDirect と言えばわさびと言われるほど、生わさびは当社の中心的商品です。生わさびで有名になったといっても過言ではありません。

日本での栽培の歴史は古く、千年以上前と言われています。

栽培

品質の良い日本のわさびは山岳地帯で新鮮な湧き水を使用して栽培されます。湧き水には多くの栄養が含まれているため、肥料も農薬も必要ありません。わさびの栽培には気候も重要な役割を果たします。

栽培が難しいとされるわさびですが、日本にはいくつかの栽培地域があります。特に静岡県と長野県の山岳地帯が産地として有名です。当社は最高品質のわさびをお届けするために、この産地の特に有名な生産者の協力を得ています。



味覚

おろした生わさびは香りと辛みがあり、爽やかさを感じさせます。料理の風味を強調し、加工わさびなどとは比べ物になりません。

生わさびは寿司、刺身のみならず色々な料理に合います。



おすすめ

わさびと刺身



わさびと寿司



和牛～生わさびポン酢ソース～



当社 について

AgroDirect は2010年に創業されました。

元銀行マンであったトーマス・ビックは日本に住む友人の影響を受け日本という国そして、その食文化に大なる興味を抱きました。

AgroDirect は日本の伝統的な食文化を代表する高級食材を扱う輸入業者および貿易会社です。

日本ならではの食材をお届けします！

当社の食品は伝統を重視する生産者によって栽培されています。

当社が非常に重視していることは、サプライヤーを知ること、生産者や協力農家とより良い関係を維持することです。自治体との関係も良好です。

日本へ定期的に訪問し、異文化交流を通じて理解を深めています。ヨーロッパでは日本から生産者およびサプライヤーを招待し、イベントを行うことによりお客様に「生産者」を知っていただいています。

AgroDirectは長きに渡りわさびを販売してきました。この間、取扱商品も増えました。少数ではありますが、最近では日本産以外の商品の販売も始めました。

ヨーロッパ全土にお届け

AgroDirectは主に高級食材卸売業者、ホテル、そしてヨーロッパの最高級日本レストランに食品をお届けしています。

AgroDirect

FOOD TRADING · WHOLESALE



パリの見本市「SIAL」JAPANパビリオン



わさび：静岡の湧き水による栽培



ヤマロク醤油(小豆島)

生わさび

日本の生わさび

AgroDirect と言えばわさびと言われるほど、生わさびは当社の中心的商品です。生わさびで有名になったといっても過言ではありません。

日本での栽培の歴史は古く、千年以上前と言われています。

栽培

品質の良い日本のわさびは山岳地帯で新鮮な湧き水を使用して栽培されます。湧き水には多くの栄養分が含まれているため、肥料も農薬も必要ありません。わさびの栽培には気候も重要な役割を果たします。

栽培が難しいとされるわさびですが、日本にはいくつかの栽培地域があります。特に静岡県と長野県の山岳地帯が産地として有名です。当社は最高品質のわさびをお届けするために、この産地の特に有名な生産者の協力を得ています。



味覚

おろした生わさびは香りと辛みがあり、爽やかさを感じさせます。料理の風味を強調し、加工わさびなどとは比べ物になりません。

生わさびは寿司、刺身のみならず色々な料理に合います。



おすすめ

わさびと刺身



わさびと寿司



和牛～生わさびポン酢ソース～



海ぶどう(グリーンキャビア)

この南日本海で収穫される海藻は葉を持たず、外観と質感はキャビアを連想させる粒を有します。プチプチと弾け、口内に海の味が広がります。



1A. しその葉(大葉) / 1B. 穂じそ(花穂じそ)

しその葉、穂じそは高級日本料理で大変好んで使用されています。香りは、葉よりも花の方が強く、複雑な香りが楽しめます。**味覚:** ミント、シナモン、コリアンダー、バジルを組み合わせた味。**レシピ:** ハーブ同様、日本独特の風味を与える薬味として。

2. ミョウガ

ミョウガは日本で栽培されるショウガ科の植物で、蕾が食されます。**味覚:** マイルドなショウガ、辛味を抑えた玉ねぎのような味覚。さわやかな香り。**レシピ:** スライスして飾りに、添えつけとして。おすすめ: ミョウガの天ぷら。

3A. 山椒の実 / 3B. 山椒の葉(木の芽)

山椒はおそらく日本最古の香辛料(縄文時代～紀元前300年)であり、植物学的にはコショウ科には属しません。**味覚:** 柑橘系で、喉越しが暖かいコショウに似た味。舌がしびれる感覚(3A)。**レシピ:** グリルした肉と魚と一緒に。おすすめ: フォアグラに山椒の若葉を添えて。

日本産の生鮮食品



日本の味



阪東さんのゆずジュース/すだちジュース(150ML)

新鮮果汁100%、高品質。未開封なら冷蔵庫で保管可能。添加物なし。

ゆず(CITRUS JUNOS)または日本レモンと呼ばれるこの柑橘類は日本では良く知られ、果皮、果肉、果汁が使用されます。ライム、マンダリン、グレープフルーツの香りを持つ複雑な風味で、高級料理によく使用されます。ゆずの活用法は無限大です。

すだちは「酢橘」と書かれていたように、日本の柑橘類の代表格と言えます。おすすめ: 焼魚や刺身に添えて。スパイシーで爽やか、まろやかな味。

「至極」の逸品、ヤマロク醤油(145ML) 4年の歳月を掛けて造られた「鶴醬」

伝統製法で製造される鶴醬は杉樽で最高4年間熟成させます。この熟成により深いコクと風味が得られ、一般的な醤油が持つつきつい塩味でなく、まろやかです。ヤマロク醤油は世界でも高い評価を得ています。

ヤマロクポン酢(145ML)

高級醤油、柑橘類(ゆず/すだち)そしてダシを合わせて造られました。日本では良く知られるこの調味料は、肉・魚料理、サラダ、スープなど何にでもご使用いただけます。

パートナー



右:ビック、左:大矢社長
(和牛マスターヨーロッパ)

最高品質の食肉!

和牛マスターヨーロッパは最高品質を誇る和牛を扱う食肉商社です。

WAGYU MASTER EUROPE

おすすめ商品:

100年以上にわたる乾性成熟の経験を有する
ジョン・ストーン社のアイルランド産ドライエイジ
ングビーフ



このパンフレットには当社商品の一部のみしかご紹介しておりません。
総合カタログをご希望のお客様はお気軽にお問い合わせください。

コンタクト

AgroDirect

食品卸売、小売店

トーマス・ビック (Thomas Bick)

住所: Bergweg 19 • 63322 Rödermark • Germany

info@agrodirect.de • www.agrodirect.de

Tel. +49 (0) 6074.7286828 • Fax +49 (0) 6074.7285268

AgroDirect
FOOD TRADING • WHOLESALE