

第84回 惣菜のわかる八百屋塾

Spring 2023

「惣菜のわかるオヤジの欧州視察記」

FRUXグループ代表 黒田久一

2. 市場編／八百屋編

フランス

- ランジス市場

ロンドン

- ファーマーズマーケット
- バラマーケット

【Notting Hill Farmer's Market】

小学校の校庭を使い、
毎土曜日、
Farmer's Marketが
開催されていました。























Borough Market バラマーケット

今日は土曜日だから、
凄い人、人、人。





以前、愛知県でスーパーを経営する友人、青森県でスーパーを経営する友人、3人で、ロンドン・レディミールツアーをし、キッチン付きアパートに宿泊。その時、下の肉屋さんでステーキを買い、焼いて食べた。





お昼は、
八百屋のきのこリゾットを、まずは一皿
1皿 8.5ポンド×1ポンド@170円 約1500円。









Turnips(Borough Market内の業務用八百屋)」



Borough Marketには、業務用八百屋が複数店ある。つまり、飲食店向けのディストリビューターが直販もしている。中でも、Turnips(ターニプス)と言う八百屋が一番大きい。Turnipとは「かぶ」の意味。









ドライいちじく（デーツ）。
ウスターソースを作るにはデーツが欠かせない。
ヨーロッパではドライフルーツとして食べる。

