



tendertips

taste of the Horowhenua

テンダーティップス そのおいしさの秘密



テンダーティップスは日本の消費者をはじめホテルレストランで高い評価をいただいているニュージーランド産アスパラの栽培・選果会社、そしてブランドです。なぜ、そのような評価をいただいているのでしょうか。

品種

テンダーティップスで栽培する主なアスパラはニュージーランドの温暖な気候に合うように特別に開発されたパシフィック2000のという品種です。パシフィック2000の90%はテンダーティップスで栽培されています。

ファミリービジネス

ジェフとリズ・ルイス夫妻がホロフェヌアでアスパラの栽培をはじめたのが1981年。3人の息子に恵まれ、そのうちの一人キャメロンが妻キャサリンと一緒に、両親をはじめたビジネスに参加。今では両親と共同で熱心にアスパラビジネスに携わっています。





味と特長 - 旨味、甘味

ニュージーランドの土壌、気候が驚くような旨味、甘味を最大限引き出しているのがパシフィック2000。日本の得意先はもちろん、ニュージーランド国内の得意先からも旨味、甘味、そして鮮度に対する高い評価をいただいています。長い間明るい緑色を維持することもこの品種の大きな特長です。

薬剤を使わないポストハーベスト

テンダーティップスでは収穫後の処理として長年温水を使った処理を行っています。これにより薬剤を使わない害虫処理を行うことができます。アスパラがケミカルフリーであることを保証すると同時に、アスパラの棚持ちを最低一日延ばすことが可能になります。





産地

産地・ホロフェヌアは、温暖なニュージーランド北島の西沿岸に立地します。春の平均気温は16度から23度と、アスパラにとって安定した生育気候です。



輸入・販売元

株式会社ワタリ 東京営業所

TEL : 03-5909-2951

FAX : 03-5909-2950

〒163-0590 東京都新宿区西新宿 1-26-2

新宿野村ビル 12F