

株式会社野菜くらぶ作目別出荷期間一覧表 2025 年度版

生産量余裕あり 生産量あり 生産量少

品目	1月		2月		3月		4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		備考		
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下		上	中
★1 レタス																										通年出荷可能。サラダの定番。夏は傾斜り出荷も可能です。5月長野で有機JASあり。	
2 サニーレタス																											通年出荷可能。サラダの付け合わせに赤い色を。パピアレタスもあります。
3 グリーンカール																											通年出荷可能。焼肉と合わせて。サラダの付け合わせにもピッタリです。
4 ロメインレタス																											通年出荷可能。今、流行りのレタス、シーザーサラダに。
5 キャベツ																											通年出荷可能。身がしまった寒玉中心で、初夏～秋が旬。
6 レッドキャベツ																											ネオルビー・パワールビーを栽培しています。加工、青果とも対応可能です。
7 ハクサイ																											黄芯系中心で平地より早く寒さがあたり美味しいです。
8 ミニハクサイ																											600gほどのミニ白菜です。生食で食べられ、中心部は特に甘いです。
★9 小松菜																											有機JASあり。高原栽培が中心で秋～春が旬です。茎はシャキシャキです。
★10 ほうれん草																											有機JASあり。秋～春作は農薬不使用栽培もあります。夏は雨よけハウスです。
★11 有機ちんげん菜																											有機JASあり。葉肉がしっかり、またアクやくせがなく幅広い料理に適しています。
12 ニラ																											化学肥料不使用、農薬不使用栽培。
13 かき菜																											春の訪れを感じる野菜です。農薬不使用栽培。
14 カーポロネロ																											イタリアン黒キャベツのカーポロネロ。
15 セロリ																											日本ではあまり流通していないユタ系の品種。セロリが苦手な人でも食べやすいです。
16 ブロccoli																											高原産で実がしまっています。甘味と旨みが凝縮し、歯ごたえも良いです。
17 オレンジカリフラワー																											冬場にゆっくりと育つ事で旨みもあり、食感もしっかり。オレンジ色が食卓を鮮やかにしてくれます。
18 ダイコン																											首首大根。6～10月は高原の利根町産が中心。やわらかい品種です。
19 長ネギ																											白ネギで薬味、鍋物、炒め物などでも万能に使えて美味しいです。
20 九条ネギ																											本場京都で栽培している伝統京野菜です。口当たりが柔らかくて甘くて美味しいです。
★21 トマト																											群馬は有機JASあり。品種：群馬は麗夏・麗月他、静岡はかれん他。
22 ミニトマト																											通年出荷可能。小鈴など。コクと酸味と旨みのよいバランスを目指しています。
★23 ロソナボリタン(イタリアンミニトマト)																											有機JAS栽培。ソバージュ栽培で育てました。生食でも加熱調理でも美味しいです。
24 トウモロコシ																											高原トウモロコシ！品種は恵味ゴールド・恵スター・わくわくコーン等。
25 チャマメ																											枝豆よりもコクが深く、旨みがあり、独特の香りが楽しめます。
26 エダマメ																											夏の風物詩。味と香りにこだわった品種：湯あがり娘・神風香・味風香など。
27 ピーマン																											夏野菜の定番。果肉がしっかりしているので、炒めものにピッタリです。
28 キュウリ																											群馬前橋でハウス栽培。しなやかで歯ごたえがあり、サラダがおすすです。
29 ナス																											群馬前橋・伊勢崎市での露地の短ナス。静岡はハウスと露地で長ナスと短ナス栽培。
30 オクラ																											真夏の日差しで育ったオクラはねばりが強く、夏バテ防止に最適です。
★31 ズッキーニ																											有機JASあり。炒め物に相性がよいです。BBQやスープでも食べてみてください。
32 パプリカ																											群馬高原産地のハウス栽培です。
33 かぼちゃ																											品種はダークホース、くり将軍です。ホクホク感があり甘いです。
34 芽キャベツ																											冬の寒さの中で育った芽キャベツは甘く、栄養満点です。おすすめはグリル焼きです。
★35 ジャガイモ																											群馬県は前橋市で有機転換期間で栽培しています。今後面積を増やしていきます。
★36 タマネギ																											群馬県は前橋市で有機転換期間で栽培しています。今後面積を増やしていきます。
37 ニンジン																											群馬県高原産地の栽培です。
38 さつまいも(べにはるか)																											温度管理の貯蔵庫で保管。9月の収穫後から熟成させることで美味しくなる品種です。
39 さつまいも(あまはづき)																											獲れたてから甘い品種です。貯蔵に向かず、秋限定です。
40 雪室じゃがいも																											青森沖揚平の地域特性を活かした、限定品の雪室じゃがいもです。旨みが増えています。
41 豆もやし																											土で育てる豆もやし。豆の独特の香りと食感を楽しめます。
42 ブルーベリー																											冷凍ブルーベリーを自社で加工。

*群馬とは前橋・伊勢崎・太田方面の標高の低い地域、群馬(高原)とは昭和村、利根町等の標高の高い地域。標高差を利用した適地適作栽培です。

*品目ナンバーの★は有機認証取得品目です。*天候等の理由により出荷時期が変わる場合があります。

