



## 商品紹介

# 当社自慢の有機野菜を紹介します

### ● 通年出荷が可能な物



#### ほうれん草

特有のえぐみやアクが少なく、さっぱりとした後味のほうれん草です。茹でて食べてもソテーにしても食べても本来の甘みを実感できます。



#### 小松菜

えぐみやアクが少ない小松菜です。サッとのお湯に通して、おひたしとして食べるのがおすすめです。



#### サラダ水菜

茎の細いサラダ用の水菜です。そのままサラダとして、また鍋の具材にしても美味しいです。



#### 小ねぎ

香りが非常に良い、自慢の万能ねぎです。薬味としても、またソースへ入れても料理が一層引き立ちます。



#### ミニチンゲンサイ

かわいい小ぶりなミニチンゲンサイ。柔らかい食感なので、炒め物やサラダまでどんな料理にもピッタリです。



#### ルッコラ

サラダ用の西洋野菜です。香ばしい胡麻の香りが特徴で、ピリッとした独特の風味が食欲をそそります。



#### わさび菜

サラダで食べる野菜わさび菜です。葉が柔らかく、芯はわさびに似たピリッとした辛みがあり肉料理の付け合わせにバツグンです。



#### 赤茎サラダほうれん草

彩りも鮮やかな人気のサラダ用ほうれん草です。オリーブオイルをサッとかけたイタリアンサラダがおすすめです。



#### サラダ春菊

独特のエグミが少なく、シャキシャキとした歯ごたえのある春菊です。サラダはもちろん、鍋の具材としても最適です。

### ● 季節もの



#### 山ほうれん草

ふだん草を品種改良してほうれん草に近づけた野菜です。真夏が旬の野菜で葉は淡緑色で柔らかいです。ほうれん草と同じようにお召し上がり下さい。



#### オクラ

柔らかくて甘みの強い角オクラです。茹でてでも生でも、そして天ぷらにしても最高です。



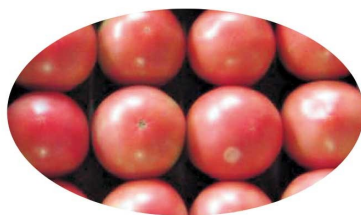
#### ピーマン

みずみずしく肉厚で食べごたえのあるピーマンです。ピーマンの肉詰めにも最適です。



#### 大葉春菊

えぐみの少ない丸葉の春菊です。お味噌汁やお鍋の具材として、また、サラダにしても美味しく召し上がれます。



#### トマト(エコロジー栽培)

とにかく味が濃く、甘さが凝縮された自慢のトマトです。サラダにしてその旨みを堪能してください。

