

～焼きもの編～

極太グリーンアスパラ



栃木県産

春の焼き野菜の定番品。極力太いものを仕入れるのが弊社のこだわりです。甘味があり、味わい深い逸品はシンプルな調理法がおススメです。免疫カアップや疲労回復、さらには肝機能改善にも期待できます。

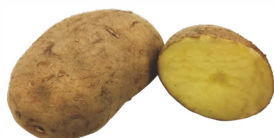
赤茄子



熊本県産
または
宮崎県産

果肉は柔らかく、水分を多く含んでいる為火の通りは極めて早いです。焼きもの、パスタ、付け合せなどにおススメです。ナスニンと呼ばれるアントシアニンを含み、抗酸化作用があります。

北海黄金



北海道産
有機JAS認証

メークインのような形で加熱しても変色が少なく、近年作付面積が増えている品種です。フライドポテトやジャーマンポテトなどに最適です。煮崩れしないのでスープに使用してもおいしいです。ビタミン C、カロチンが豊富です。

鈴木さんのべにはるか



千葉県産
農薬不使用

土づくりにこだわった農家さんの畑で育った土物類は皮に旨味が含まれています。シンプルに皮ごと焼くのがおススメです。食物繊維が豊富でデトックス効果に期待できます。

～バーニャカウダー編～

新人参



徳島県

ハウス内の水分が制限された状態で育てられた人参には甘味が多く含まれています。柔らかく、スティックにして食べるのがおススメです。豊富なカロテンが、のどや鼻の粘膜を丈夫にしてくれます。

中島新たまねぎ



愛媛県産

都内市場に出回らない新たまねぎの銘柄。甘味がある減農薬栽培品。生で食べても、焼いてもおいしい銘柄です。強い抗酸化作用を持つケルセチンは、血流を良くしてくれます。

佐藤さんのうずまきビーツ



千葉県産
農薬不使用

近年需要が著しく高まっているうずまきビーツを安心安全な国産品でご案内。えぐみや土臭さが抑えられていてほんのり甘い。つけあわせやサラダにも使用可能。腸内環境の正常化やアンチエイジングに期待できます。

三浦本春キャベツ



神奈川県産

某量販店からも指名買い多数のおいしい銘柄。生でそのままソースにからめても、焼いても甘味が楽しめます。ビタミンCが豊富で風邪予防や疲労の回復、肌荒れ予防に期待できます。