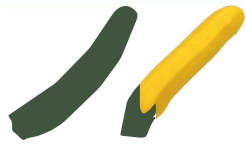


バイヤー厳選銘柄 ～全国の農家さんから～

市場相場の変動を気にすることなく「産地・生産者を明記できるこだわり野菜」を中心に案内します。土壌を殺菌していない土に含まれた微生物がミネラルとしてその野菜のうまみやコク、自然の味としてあらわれます。

Healthy&Beauty 栄養価の高い野菜・こだわり季節野菜

徳弘さんのズッキーニ (緑・黄色)



北海道産
有機JAS認証

7月上旬より出荷開始予定。北の大地の恵みを十分に蓄えた畑で育った瑞々しい有機栽培のズッキーニ。パスタから天ぷらまで使い方はお好みで。※緑、黄色の指定をお願いします。

住田さんの小じゃがいも



千葉県産
有機JAS認証

※品種きたあかり

土作りにこだわった農家さんの芋類全般にいえるのが「皮ごとおいしい」ということ。旨味が多く含まれた小じゃがいもを皮ごと堪能してください。※数に限りがあります。お早めどうぞ。

佐藤さんの赤ビーツ



千葉県産
農薬不使用

「飲む輸血」といわれるほど栄養価の高い野菜。土作りにこだわった畑で育ったビーツはえぐみが少ない。千切りしてツマや飾り、ローストしてチーズを加える、カツレツなど。サラダ、付け合せ、煮汁をドレッシングなど実は使い勝手が奥深い野菜といえます。

～千葉県在来農場～

在来農場とは メーカーから取り寄せた F1 種ではなく、自家で採種した固定種を使用した野菜を作る農家さんには全国紙や民放テレビ局の取材依頼が後を絶たない。

寺尾さんのノーザンルビー



千葉県産
農薬不使用

中も皮もピンク色のじゃがいも。形は細長く、メイクインに似ている。加熱しても色が残り、色味を生かした付け合せやポテトサラダなどに向いている。煮崩れしにくい。

寺尾さんのシャドークイーン



千葉県産
農薬不使用

ポリフェノールを多く含んだ紫色の色素はアントシアニン。鮮やかな紫色の皮、中身のメイクインに似た形のじゃがいも。ポテトチップスやスープにも使える。

寺尾さんのうずまきビーツ



千葉県産
農薬不使用

7月上旬より出荷予定。キオッジャビーツ。海外品との違いはほんのりとした甘味があり、えぐみがない。薄くスライスして生で使える。縞々の可愛い模様は付け合せやサラダなど使い方は意外と幅広いこだわり品です。

寺尾さんの黄色ビーツ



千葉県産
農薬不使用

※品種きたあかり

7月上旬より出荷予定。赤、うずまきと違ってあっさりしているがわずかな甘味もある。黄色ビーツはまだ認知が浅い商材だが、生食可能な黄色野菜が出尽くしたため、販路の開拓余地がある。千切りしてサラダや飾り、ローストなど好みの使い方で和洋問わず是非。

寺尾さんの淡路玉葱



兵庫県産

新進気鋭の農家さん(在来農場・寺尾さん)が淡路島で育てた玉葱。玉葱の栽培に適した土地で育てられた市場流通のない一品。