

三 こだわり野菜のご紹介 三



野菜名	夕採れレタス
生産者	野菜くらぶ 松本 卓
生産地	群馬県 利根郡昭和村

夕方に収穫するとレタスは、甘い。

太陽の光をたっぷり浴びて甘みが蓄えられたところを収穫するから、温野菜のレタスは甘いのです。



野菜名	香る完熟舞茸
生産者	有限会社 中山食茸 中山 芳雄
生産地	新潟県 新潟市南区上塙俵

完熟舞茸の濃厚な味と香り。

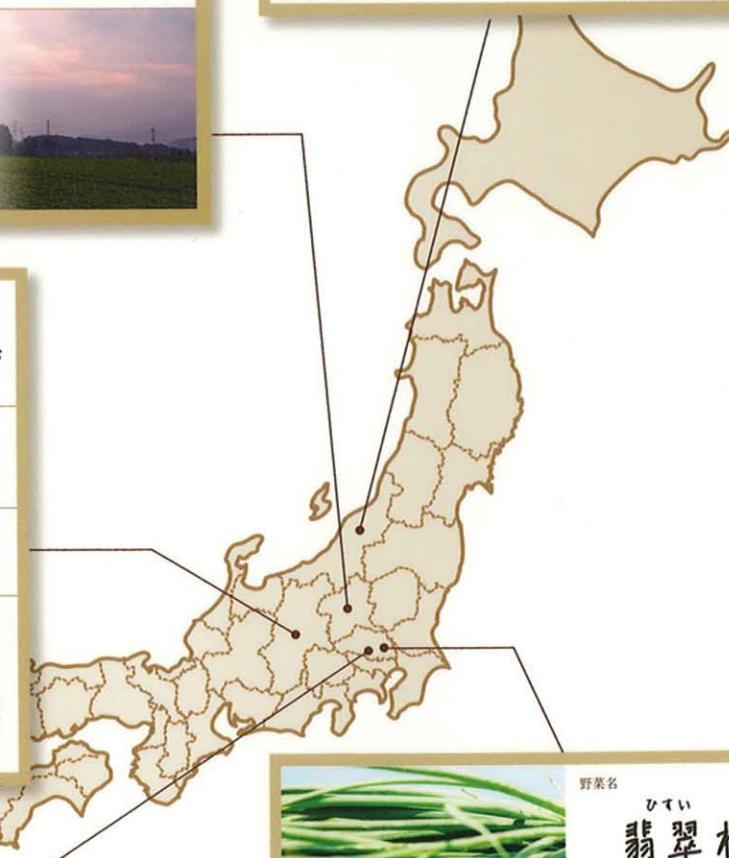
国産の広葉樹を使用し、温度や湿度を細かく管理。収穫前に、一つひとつ手に取って熟度を見極めた舞茸は、濃厚な味と香りが特徴です。



野菜名	甘シャキ味えのき
生産者	きのこ村 荒井 将尋
生産地	長野県 須坂市野辺

シャキシャキの食感と濃い味。
荒井さん自慢の甘シャキ味えのき。

自然に近い環境で育てることで、味が濃く、風味豊かに育ちます。適度な水分量がシャキシャキの食感の秘密です。



野菜名	はりはり水菜
生産者	金子農園 金子 稔
生産地	埼玉県 入間郡三芳町

デリケートな水菜は、収穫まで丁寧に。

一枚の葉が細くこまかいので、収穫まで丁寧に抜いています。収穫後もひとつひとつ手作業で汚れを落したりと気の抜けない野菜です。



野菜名	翡翠ねぎ
生産者	株式会社あらき 荒木 学
生産地	埼玉県 深谷市下手計

お子様でも食べられる、自慢の甘いねぎ

品種の選定から、肥料の配合までこだわり抜いたねぎ。生で食べても辛みが強くなく、ねぎ嫌いのお子様でも食べやすいと評判です。

