

ヨーロッパ野菜 週間予定表(6/8~6/14・関東食糧)

商品CD	産地	商品名	出荷状況	商品説明	6月			7月		
					上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
58547	さいたま市岩槻区	カリフローレ 200g	◎	茎(花梗)が長く伸び、花蕾(からい)がばらけた花束のような姿をした、スティックタイプの新しいカリフラワーです。コリッとした食感とほんのりとした甘さが特徴で、生でも食べやすく、茹でると甘みが増します。	◎	○	△	△	×	×
58737	さいたま市岩槻区	カリフローレ 500g (KE特売 スポット価格)	◎	茎(花梗)が長く伸び、花蕾(からい)がばらけた花束のような姿をした、スティックタイプの新しいカリフラワーです。コリッとした食感とほんのりとした甘さが特徴で、生でも食べやすく、茹でると甘みが増します。	◎	○	△	△	×	×
152211	さいたま市岩槻区	皮付きヤングコーン6本	◎	中のひげやわらかい皮も食べられます。おすすめはグリルで焼く場合は焦げないようヒゲをアルミホイルで包むのがポイントです。旬の時期にしか楽しめない甘みをお楽しみください。	◎	◎	◎	◎	◎	◎
152380	さいたま市岩槻区	皮付きヤングコーン10本 (スポット価格)	◎	中のひげやわらかい皮も食べられます。おすすめはグリルで焼く場合は焦げないようヒゲをアルミホイルで包むのがポイントです。旬の時期にしか楽しめない甘みをお楽しみください。	◎	◎	◎	◎	◎	◎
65895	さいたま市岩槻区	ズッキーニ緑色 2本	◎	緑ズッキーニは、加熱するとズッキーニ特有のコクと旨味が増す夏野菜です。β-カロテンが豊富で抗酸化作用があり、煮崩れしにくいためタトゥイユなどの煮込み料理や炒め物に最適です。	◎	◎	◎	△	×	×
65896	さいたま市岩槻区	ズッキーニ黄色 2本	◎	緑色のもの比べて青臭さがなく、ほんのりとした甘みがあるのが特徴です。皮や種が柔らかいため、加熱調理はもちろん、薄くスライスすれば生のままでも美味しく食べられます。	◎	◎	◎	△	×	×
152379	さいたま市岩槻区	ズッキーニMIX (緑1本+黄2本) 3本パック (スポット価格)	◎	緑と黄色がミックスされたお買い得のズッキーニミックスになります。パスタやサラダ、チーズ焼きなどどのような料理にも合う人気の野菜です。						
151930	さいたま市岩槻区	花ズッキーニM 3本 (完全受発注品)	◎	イタリアでは昔から人気の食材ですが、日本ではまだ珍しい野菜になります。花の中に肉やチーズを詰めて調理したり、丸ごとフリット(揚げ物)にしてそのまま食べるのが一般的です。期間限定販売となります。事前にご注文をお願い致します	◎	◎	◎	◎	◎	○
48638	さいたま市岩槻区	ルッコラセルパチオ 100g	▲	ロケットより香りや苦味、辛味が強いです。原種。サラダのアクセントにおすすめの葉物です	○	○	○	○	△	△
67437	さいたま市	ルッコラロケット 100g	○	イタリアンサラダに欠かせない葉菜です。ゴマの香りとびりっとした辛みがあります。さいたま市のロケット追加します	○	○	○	○	△	△
67438	さいたま市	ルッコラロケット 500g	○	イタリアンサラダに欠かせない葉菜です。ゴマの香りとびりっとした辛みがあります。さいたま市のロケット追加します	○	○	○	○	△	△
150216	さいたま市岩槻区	スカーレットフリル 150g	○	緑と赤が美しくサラダに最適。また漬物やおひたし、湯通し程度の調理なら色抜けも少ないです。規格が変更となりました	○	○	○	○	△	△
150217	さいたま市岩槻区	紫水菜 150g	◎	通常の水菜と違い、紫色が料理のバリエーションを広げます。色を活かすサラダがおすすめです。規格が変更となりました	○	○	○	○	×	×
147816	さいたま市岩槻区	サラダケール 200g	○	サラダ用ケール。チリチリの葉が特徴です。この時期限定のやわらかいハウスケールです。苦みなどのクセがないので生のままでも美味しく召し上がれます。	○	○	○	○	○	○
150630	さいたま市岩槻区	露地カリノケール 1kg	○	サラダ用ケール。チリチリの葉が特徴です。苦みなどのクセがないので生のままでも美味しく召し上がれます。	○	○	○	○	○	○
143585	さいたま市岩槻区	サラダレッドケール (生食用) 約80G	◎	葉が赤紫色が入っており、見た目が華やかです。料理の彩りに非常に優れていて加熱しても色が残りやすいです。一般的なグリーンケールに比べてえぐみ・苦味が少なく生食(サラダ・スムージー)にも向いています	○	○	○	○	○	○
60155	さいたま市岩槻区	スイスチャード 150g	○	赤・黄・白などのカラフルな茎と濃緑色の葉が特徴の野菜でアークが少なく食べやすく、ビタミンやミネラルが豊富。暑さ・寒さに強く1年中収穫できるため「不断草」と呼ばれ、サラダや炒め物、煮物など幅広く利用されています	△	×	×	×	×	×
150158	さいたま市岩槻区	ふんわりサニーレタス 180G	◎	ふんわりとした食感と鮮やかな彩りが魅力の「サニーレタス」です。サラダやサンドイッチにはもちろん、お肉を巻いたり、少し火を通してスープや炒め物にしてもおいしく楽しめます	◎	○	△	△	×	×
152026	さいたま市岩槻区	ふんわりサニーレタス 3束 500GUP	◎	ふんわりとした食感と鮮やかな彩りが魅力の「サニーレタス」です。サラダやサンドイッチにはもちろん、お肉を巻いたり、少し火を通してスープや炒め物にしてもおいしく楽しめます	◎	○	△	△	×	×
59030	さいたま市岩槻区	娃娃菜(サラダ用ミニ白菜) 埼玉県産	◎	葉が通常の白菜より柔らかく、生でも加熱しても食べやすいのが特徴でアークが少なく、野菜が苦手な方やお子さまにも向いています。サラダ、浅漬け、炒め物、スープ、鍋物まで幅広く使えます。加熱すると自然な甘みが引き立ち、食感もなめらかになります	◎	○	△	×	×	×
31357	さいたま市岩槻区	サボイキャベツ 700G	○	サボイキャベツ(ちりめんキャベツ)は、葉がデコボコと縮れているのが特徴のヨーロッパ原産のキャベツです。一般的なキャベツに比べて水分が少なく、煮崩れしにくいいため、ロールキャベツやポトフなどの煮込み料理に適しています	◎	○	△	△	×	×
148539	さいたま市岩槻区	スイートバジル 50g	◎	水耕栽培に比べて茎や葉が頑丈に育ち、栄養を豊富に吸収するため香りが強く、濃い緑色のしっとりとした葉が特徴です。サラダはもちろん、ピザやパスタなどイタリア料理には欠かせない野菜ハーブです	○	○	○	△	△	△
148612	さいたま市岩槻区	スイートバジル 100g	◎	水耕栽培に比べて茎や葉が頑丈に育ち、栄養を豊富に吸収するため香りが強く、濃い緑色のしっとりとした葉が特徴です。サラダはもちろん、ピザやパスタなどイタリア料理には欠かせない野菜ハーブです	○	○	○	△	△	△
152377	さいたま市岩槻区	スイートバジル 500g	◎	水耕栽培に比べて茎や葉が頑丈に育ち、栄養を豊富に吸収するため香りが強く、濃い緑色のしっとりとした葉が特徴です。サラダはもちろん、ピザやパスタなどイタリア料理には欠かせない野菜ハーブです	○	○	○	△	△	△
148540	さいたま市岩槻区	イタリアンパセリ 50g	◎	一般的なパセリよりも苦味が少なく爽やかな香りが特徴のハーブです。生食でのトッピングやサラダ、煮込み料理の香り付け、ソースなど、加熱・非加熱を問わず幅広い用途で活躍します	○	○	○	△	△	△
148613	さいたま市岩槻区	イタリアンパセリ 100g	◎	一般的なパセリよりも苦味が少なく爽やかな香りが特徴のハーブです。生食でのトッピングやサラダ、煮込み料理の香り付け、ソースなど、加熱・非加熱を問わず幅広い用途で活躍します	○	○	○	△	△	△
148055	さいたま市岩槻区	甘新玉ねぎ<<皮むき>> 300G	◎	水分が豊富で果肉がやわらかく、辛味が非常にマイルドなため、みずみずしさと強い甘みを活かしてサラダなどの「生食」に最も適しています	◎	○	△	△	×	×
151972	さいたま市岩槻区	スティッキオ (スティックフェネル)MS 埼玉県産 5本入	◎	フェネルのスティック版でさわやかなウイキョウの香りが食欲をそそります。食感はシャキッと軽やかで、パーニャカウダはもちろんソテー・パスタ・魚介ともとてもよく合います	△	△	△	×	×	×
152381	さいたま市岩槻区	フィノッキオ (フェネル) 400G	◎	古代から食用や薬用として親しまれてきたセリ科のハーブです。甘くスパイシーな香りと爽やかな風味が特徴で、葉・茎・種子のすべてを余すところなく活用できます	△	△	△	×	×	×
62433	さいたま市岩槻区	ラディッキオキオッキアS	◎	イタリアのヴェネト州原産のキク科の葉野菜(赤チコリ)です。日本では「トレビス」という名前前で広く流通しており、鮮やかな赤紫色の葉と白い葉脈の美しいコントラストと、ほんのりとした心地よい苦味が特徴です	△	△	△	×	×	×
55974	さいたま市岩槻区	ラディッキオキオッキアM	○	イタリアのヴェネト州原産のキク科の葉野菜(赤チコリ)です。日本では「トレビス」という名前前で広く流通しており、鮮やかな赤紫色の葉と白い葉脈の美しいコントラストと、ほんのりとした心地よい苦味が特徴です	△	△	△	×	×	×
143996	さいたま市岩槻区	紫カリフローレ 200G	○	紫カリフローレは、アスパラガスのようなコリコリとした食感と、根元まで柔らかく食べられるほのかな甘みが最大の魅力です。ゆでると青っぽくなりますが、レモン汁などの酸を加えると鮮やかなピンク色に変化するため、料理のアクセントに最適です	◎	○	△	×	×	×
143997	さいたま市岩槻区	紫カリフローレ 500G	◎	別名：茎プロッコリーと呼ばれていて、アスパラガスのような細長い茎と小さな花蕾が特徴で、茎は甘くシャキシャキとした食感、花蕾は柔らかいです。皮をむく手間がなく、丸ごと茹でてサラダや炒め物、肉巻きなどに適しています	△	×	×	×	×	×
150794	さいたま市岩槻区	オレンジカリフラワー Mサイズ 350g	◎	β-カロテンを含み、鮮やかな発色とほんのりとした甘みが特徴のカリフラワーです。加熱しても色が損なわれにくく、サラダやピクルスなどの彩りとして活躍します	△	△	△	×	×	×
147380	さいたま市岩槻区	パープルカリフラワー Mサイズ 350g	◎	ポリフェノール的一种である「アントシアニン」を豊富に含み、メニューを華やかに彩る野菜です。加熱すると甘みが増してホクホクとした美味しさが楽しめます。※加熱しすぎると色落ちが強くです	△	△	△	×	×	×
152378	さいたま市岩槻区	カリフラワー白 400g	◎	プロッコリーの変種として知られ、こんもりとした白い蕾の集合体(花蕾)を食用にします。ビタミンCが豊富で、加熱しても壊れにくいのが特徴です	△	△	△	×	×	×
148541	さいたま市岩槻区	サラダがぼちゃ コリンキー 400G	◎	生で皮ごと食べられるサラダ用カボチャです。一般的なカボチャと異なり、未熟なうちに収穫するたぐせがなく、コリコリとした食感を楽しめます	◎	◎	○	○	△	△
151973	さいたま市岩槻区	イタリアンズッキーニ (パンピーノ) M260GUP	◎	通常のズッキーニより小さく柔らかく、表面は薄緑に少しまだら模様があります。えぐみが少ないほのかな甘みがあり、皮が薄い為、皮ごと調理できます。加熱しても水っぽくなりづらい為、サラダはもちろん、ソテー、フリットに最適です	◎	◎	◎	○	×	×
150965	さいたま市岩槻区	カラフルミニトマト 180g袋	▲	多彩な色合いが特徴で、それぞれに異なる甘み、酸味、食感を持ったミニトマトです。甘さやしっとりとしたコクのある味の食べ比べが楽しめます	△	△	△	×	×	×
151660	さいたま市岩槻区	王様とまと 450g	▲	樹熟して収穫できる品種です。果肉がしっかりしたトマトで、本来の甘味・酸味・旨味が強く、栄養価(リコピン等)が高いです。肉崩れしにくく日持ちが良いため、生食はもちろん加熱料理にも最適です	△	△	△	×	×	×
136542	さいたま市見沼区	ゴルゴM (埼玉県産) 250G	○	断面に紅白の鮮やかな年輪のような模様が入るのが最大の特徴で、肉質が柔らかいです。小さいサイズは食感が柔らかく、生食にも適しています。また小ぶりなものは味が凝縮されており、独特の土臭さが比較的に少ないのも魅力です	×	×	×	△	△	×
100004	さいたま市見沼区	レッドビーツ 250g	○	サクとした食感とほんのりとした甘みが特徴です。調理のポイントは、色味の中に栄養素が沢山詰まっているので、加熱する時は色が抜けないよう皮ごと加熱します。色味と栄養をそのままいただくにはスムージーもおすすすめです	△	△	△	◎	◎	◎
121920	さいたま市岩槻区	赤大根(埼玉県産) 約400G~600G	◎	表皮や果肉が紅色(中の色は薄め)の大根です。一般的な白大根よりもみずみずしく肉質も仕上がっています。サラダやピクルスがおすすすめです	△	△	△	△	×	×
121921	さいたま市岩槻区	紫大根(埼玉県産) 約400G~600G	◎	皮から果肉まで紫色(中の色は薄め)をした大根です。水分が少なめで辛味が少なく、ほんのりとした甘みがあるのが特徴です。熱を通して食感が残りやすく、生のままサラダや甘酢漬けにすると美しい色合いを楽しめます	△	△	△	△	×	×
149458	さいたま市岩槻区	2025年産 和みりゾット米 1kg	◎	粒が大きくさっぱりとした食感のリゾット用のお米です。リゾットのほか、パエリアやピラフにもおすすすめです!	◎	◎	◎	◎	◎	◎
149796	さいたま市岩槻区	2025年産 彩のきずな 1kg	○	埼玉県が2014年にデビューさせたブランド米。つやと弾力のあるなめらかな食感、ほどよい甘みと旨味が特徴で、冷めてもおいしいことからお弁当にも適しています。コンヒカリと比較するとアミロースが少なく、タンパク質はやや高いことで、もちもちさっぱり感を兼ね備えています	◎	◎	◎	◎	◎	◎

出荷終了商品 (LINE配信商品へ)

商品CD	産地	商品名	商品状況	商品説明	6月			7月		
					上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
138409	さいたま市岩槻区	レッドビーツ M 3~4玉	在庫なくなり次第終了	パーニャカウダの具材にもおすすすめビーツは、サクとした食感とほんのりとした甘みが特徴です。調理のポイントは、色味の中に栄養素が沢山詰まっているので、加熱する時は色が抜けないよう皮ごと加熱します。色味と栄養をそのままいただくにはスムージーもおすすすめです	×	×	×	×	×	×
151890	さいたま市見沼区	ゴルゴ3 S (埼玉県産) 250g	在庫なくなり次第終了	断面に紅白の鮮やかな年輪のような模様が入るのが最大の特徴で、肉質が柔らかいです。小さいサイズは食感が柔らかく、生食にも適しています。また小ぶりなものは味が凝縮されており、独特の土臭さが比較的に少ないのも魅力です(8~12玉入り)	×	×	×	×	×	×
151611	さいたま市岩槻区	新葉ケール 200g	在庫なくなり次第終了	サラダ用ケール。チリチリの葉が特徴です。この時期限定のやわらかいハウスケールです。苦みなどのクセがないので生のままでも美味しく召し上がれます	×	×	×	×	×	×
152027	さいたま市岩槻区	スナップえんどう 100Gパック	在庫なくなり次第終了	さやごと食べられるえんどう豆でシャキッとした歯ごたえが特徴です。甘みが強くクセがないため、食べやすい野菜です。調理法が幅広く塩ゆで、炒め物、天ぷら、サラダ、和え物など万能。明るい緑色で、料理やお弁当の彩りに最適	×	×	×	×	×	×
152029	さいたま市岩槻区	スナップえんどう 400Gパック	在庫なくなり次第終了	さやごと食べられるえんどう豆でシャキッとした歯ごたえが特徴です。甘みが強くクセがないため、食べやすい野菜です。調理法が幅広く塩ゆで、炒め物、天ぷら、サラダ、和え物など万能。明るい緑色で、料理やお弁当の彩りに最適	×	×	×	×	×	×
63363	さいたま市岩槻区	フィノッキオ (フェネル) 埼玉県産	在庫なくなり次第終了	古代から食用や薬用として親しまれてきたセリ科のハーブです。甘くスパイシーな香りと爽やかな風味が特徴で、葉・茎・種子のすべてを余すところなく活用できます	×	×	×	×	×	×
140455	さいたま市岩槻区	サラダラティーナかぶ 400G	在庫なくなり次第終了	肉質がとても緻密で柔らかく、ジュシーで強い甘みがあります。またアブラナ科特有の青臭さや苦味が少なく、生でも食べやすいのが特徴です。白い宝石のように表面がなめらかで、純白で美しい丸型をしています	×	×	×	×	×	×

※ 出荷可能予定日とは関東食糧に納品される日です。納品時間は午後になりますので、納品可能日はその翌日となります。