

ヨーロッパ野菜 週間予定表（7/27～8/2・関東食糧）

商品CD	産 地	商 品 名	出荷 状況	商 品 説 明	7月			8月		
					上 旬	中 旬	下 旬	上 旬	中 旬	下 旬
148990	《産地リレー》 群馬県嬬恋村	土屋さんのカリフローレ白 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。	◎	◎	◎	◎	◎	◎
152679	《産地リレー》 群馬県嬬恋村	土屋さんのカリフローレ白 500G	◎	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。	◎	◎	◎	◎	◎	◎
148988	《産地リレー》 群馬県嬬恋村	土屋さんのラディッキオキオ ッジャM 350～450g	▲	ラディッキオはチコリの仲間です。 味はほんのり苦味があり、大人な味わいです。赤と白のコントラストがきれいなので、サラダにすると見た目が鮮やかになります。 肉厚の白部分は食感が良く甘味があります。 ローストやグリルでも。	◎	◎	◎	△	△	◎
152842	《産地リレー》 群馬県嬬恋村	土屋さんのラディッキオキオ ッジャS 250～350g	▲	ラディッキオはチコリの仲間です。 味はほんのり苦味があり、大人な味わいです。赤と白のコントラストがきれいなので、サラダにすると見た目が鮮やかになります。 肉厚の白部分は食感が良く甘味があります。 ローストやグリルでも。	◎	◎	◎	△	△	◎
152843	《産地リレー》 群馬県嬬恋村	土屋さんの紅芯大根（丸・ 太）300g以上	○	かぶのように丸っこい形をしており、中は鮮やかな濃いピンク色をしています。コリコリとした食感で辛味はほとんどなく甘味が強いです。酢につけると濃いピンクが真っ赤に変わるので、色の変化も調理の楽しみのひとつです。生で食べることが多く、一般的にはサラダや漬物など多く使われます。	◎	◎	◎	◎	◎	◎
152678	《産地リレー》 群馬県嬬恋村	土屋さんのコールラビ 約 300G ※限定数量のみ	◎	カブに似た丸い莖が特徴のキャベツの仲間です（「コール」＝キャベツ、「ラビ」＝カブ）。クセのない上品な甘みと、みずみずしくシャキシャキとした歯ごたえが魅力で、ビタミンCが加熱しても壊れにくいという優れた栄養面も持っています	◎	◎	◎	◎	◎	◎
148987	《産地リレー》 群馬県嬬恋村	土屋さんのカーポロネロ 100G ※限定数量のみ	◎	結球せず、濃い緑色で細長い、ちりめん状の葉が特徴。繊維質で歯ごたえがあり、加熱することで旨味や甘味が増すため、煮込みやスープに最適です	◎	◎	◎	◎	◎	◎
152677	さいたま市 岩槻区	産直えだ豆（岩槻産）（250 ～300G）《おつな姫》	▲	白毛品種でありながら茶豆のような芳醇な香りと強い甘みを持つのが最大の特徴。甘みと旨味が非常に強く、茹でたときに茶豆特有のコクのある風味が口いっぱいに広がります。	◎	◎	◎	△	×	×
152680	さいたま市 岩槻区	産直えだ豆（岩槻産）（250 ～300G）《おつな姫》2個 パック	▲	白毛品種でありながら茶豆のような芳醇な香りと強い甘みを持つのが最大の特徴。甘みと旨味が非常に強く、茹でたときに茶豆特有のコクのある風味が口いっぱいに広がります。	◎	◎	◎	△	×	×
152535	さいたま市 岩槻区	インカのめざめ（MSサイズ 込）500G	◎	一般的なじゃがいもに比べて非常に甘みが強く、栗やサツマイモのようなホクホクとした食感と濃厚な風味が特徴の高級じゃがいもです。果肉は鮮やかな濃い黄色をしており、煮崩れしにくいため様々な料理に適しています。	△	△	△	×	×	×
119827	さいたま市 岩槻区	インカのめざめ（MSサイズ 込）1KG	◎	一般的なじゃがいもに比べて非常に甘みが強く、栗やサツマイモのようなホクホクとした食感と濃厚な風味が特徴の高級じゃがいもです。果肉は鮮やかな濃い黄色をしており、煮崩れしにくいため様々な料理に適しています。	△	△	△	×	×	×
152683	さいたま市 岩槻区	インカのめざめ（小粒） 500G	◎	一般的なじゃがいもに比べて非常に甘みが強く、栗やサツマイモのようなホクホクとした食感と濃厚な風味が特徴の高級じゃがいもです。果肉は鮮やかな濃い黄色をしており、煮崩れしにくいため様々な料理に適しています。	△	△	△	×	×	×
152845	さいたま市 岩槻区	じゃがいも無選別（とうや 種）約1KG（スポット価格）	◎	ホクホク感は控えめ。しっとり・なめらかな舌触りです。加熱しても煮崩れしにくい性質を持ちます。調理後の変色（黒変）が少なく、見た目がきれいに仕上がります。煮崩れしにくくなめらかな口当たりを活かし、カレーや肉じゃがなどの煮込み料理、シチュー、ポテトサラダに向いています	△	△	△	×	×	×
75265	さいたま市 岩槻区	ダビデの星（オクラ）5本入	◎	ずんぐりと太く短い形が特徴の品種です。切るときれいな星型の断面になるのが名前の由来で、肉厚でありながら柔らかく、一般的なオクラよりも濃厚な甘みと強い粘り気を持っています	◎	◎	◎	◎	◎	◎
141690	さいたま市 岩槻区	ダビデの星 500Gパック（14 ～18本）（スポット価格）	◎	ずんぐりと太く短い形が特徴の品種です。切るときれいな星型の断面になるのが名前の由来で、肉厚でありながら柔らかく、一般的なオクラよりも濃厚な甘みと強い粘り気を持っています。時折袋の中でスレが発生しておりますが、味には問題ございません。	◎	◎	◎	◎	◎	◎
48638	さいたま市 岩槻区	ルッコラセルパチカ 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めです。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。	○	○	○	△	△	△
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	△	△	×	×	×	×
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	△	△	×	×	×	×
152844	さいたま市 岩槻区	さいたま市産にんにくパラ詰 め 500G	◎	産直さいたま市産のにんにくです。ネットに入っていますので、蒸れずに使用できます。どのような料理にも使える万能野菜です。	△	△	△	△	×	×
152532	さいたま市 岩槻区	さいたま絹なす（フィレンツ ェ丸ナス） 250G	◎	FENNELの「フィレンツェなす」ブランドです。加熱すると、その名の通り絹のように滑らかでトロッとした食感に変わります。ソフトボールほどの大きさになる大型の丸ナスで、肉厚で抜群の食べ応えがあります。肉質が緻密でしっかりしているため、調理しても崩れにくいのがメリットです	◎	◎	◎	◎	◎	◎
76584	さいたま市 岩槻区	フィレンツェ（無選別大袋） 約1KG	◎	FENNELの「フィレンツェなす」ブランドです。加熱すると、その名の通り絹のように滑らかでトロッとした食感に変わります。ソフトボールほどの大きさになる大型の丸ナスで、肉厚で抜群の食べ応えがあります。肉質が緻密でしっかりしているため、調理しても崩れにくいのがメリットです	◎	◎	◎	◎	◎	◎
141604	さいたま市 岩槻区	トロ白なす クララ 約250G	◎	皮が真っ白で果肉が非常に柔らかく、加熱するとトロトロの食感になるのが最大の特徴です。皮ごと調理しても口に残りづらく、油と相性が良いため、焼きナスやソテーなどに適しています。	◎	◎	◎	◎	◎	◎
152681	さいたま市 岩槻区	白なす クララ2玉 約500G	◎	皮が真っ白で果肉が非常に柔らかく、加熱するとトロトロの食感になるのが最大の特徴です。皮ごと調理しても口に残りづらく、油と相性が良いため、焼きナスやソテーなどに適しています。	◎	◎	◎	◎	◎	◎
152682	さいたま市 岩槻区	トロ長白なす ラテ 約300G	◎	純白のつややかな皮と、加熱するととろけるようなクリーミーな食感になるのが最大の特徴です。アクが少なく、淡泊でほんのり甘みがあるため、グリルや揚げ物、煮込み料理などに適しています。	◎	◎	◎	◎	◎	◎
152586	さいたま市 岩槻区	ハラペーニョ（サルサ・デ・ ウマイ） 100G袋	◎	メキシコ原産の唐辛子「ハラペーニョ」を日本で育てやすく改良した品種で、ただ辛いだけでなく、タネの周りのスパイシーな辛味と、多汁でフルーティーな果肉の甘みが合わさった「味のある辛さ」が最大の特徴です。サルサや酢漬けがおすすめです。	◎	◎	◎	◎	◎	◎
77374	さいたま市 岩槻区	四葉（スーヨー）きゅうり 4本 入	◎	表面に深いシワとチクチクするほどの白いイボがあるのが特徴のきゅうりです。皮が薄くて肉質が硬いため、パリッとした極上の歯切れと濃厚な風味を楽しめます。	◎	◎	◎	◎	◎	◎
148827	さいたま市 岩槻区	五角オクラ100G 6～12本	◎	カットした際の断面が綺麗な五角形になるため、料理のアクセントや彩りに最適です。丸オクラと比べて果肉が肉厚で、オクラ特有のシャキシャキとした食感をしっかり味わえます。	◎	◎	◎	◎	◎	◎
148541	さいたま市 岩槻区	サラダかぼちゃ 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めクセがなく、コリコリとした食感を楽しめます。	○	○	△	×	×	×
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。	◎	◎	◎	◎	◎	◎
145523	さいたま市 岩槻区	ロロンMSサイズ （1.8KgUP）	◎	ラグビーボールのような形と濃緑色のまだら模様が特徴の西洋かぼちゃです。肉質はデンブン質でキメが細かく、加熱すると栗（マロン）のような上品な甘みと、舌の上でとろけるような滑らかな食感が楽しめます	◎	◎	◎	◎	◎	◎
145524	さいたま市 岩槻区	ロロンSサイズ（1.3KgUP）	◎	ラグビーボールのような形と濃緑色のまだら模様が特徴の西洋かぼちゃです。肉質はデンブン質でキメが細かく、加熱すると栗（マロン）のような上品な甘みと、舌の上でとろけるような滑らかな食感が楽しめます	◎	◎	◎	◎	◎	◎
152534	さいたま市 岩槻区	カラフルにんじん（3色ミッ クス10本入り）	◎	赤・紫・黄色の3色が奏でるセットです。一般的なオレンジ色のにんじんと比べてフルーティーで甘みが強く、野菜特有の臭みが少ないのが特徴です。彩りを生かしたサラダなどの生食だけでなく、ピクルスやソテーにしても食卓が華やかになります。	◎	◎	◎	△	△	△
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 小ぶりのものは味が凝縮されており、独特の土臭さが比較的小さいのも魅力です	△	△	△	×	×	×
152589	さいたま市 見沼区	イエロービーツ（ルナ）L 300G（2～3玉）	◎	外皮がオレンジ色で中身が鮮やかな黄金色をした、非常に栄養価の高い根菜です。一般的な赤色のビーツと比べて「土臭さやえぐみ」が少なく、マイルドで甘みが強いのが最大の特徴です。生でサラダでも加熱してオープン焼きでも美味しく召し上がれます。	△	△	△	×	×	×
100004	さいたま市 見沼区	レッドビーツS 250g	◎	サクっ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、色素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めです。	△	△	△	×	×	×
152452	さいたま市 見沼区	レッドビーツL 350g（2～3 玉）	◎	サクっ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、色素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めです。	△	△	△	×	×	×
149458	さいたま市 岩槻区	2025年産 和みりソット米 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、バリエアやピラフにもおすすめです！	◎	◎	◎	◎	◎	◎
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、ほどよい甘みと旨みが特徴で、冷めてもおいしい ことからお弁当にも適しています。コシ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、もっちり＋さっぱり感を兼ね備えます。	◎	◎	◎	◎	◎	◎

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	7月			8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	バーニャカウダの具材にもおすすめのビーツは、サクっ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、色素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 小ぶりのものは味が凝縮されており、独特の土臭さが比較的小さいのも魅力です（8～12玉入り）	×	×	×	×	×	×
151930	さいたま市 岩槻区	花ズッキーニM 3本（完全 受発注品）	在庫 なくなり 次第終了	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。事前にご注文お願い致します	×	×	×	×	×	×
152588	さいたま市 岩槻区	レッドビーツ（ソーレ）L 500g（2～4玉）	在庫 なくなり 次第終了	サクっ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、色素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めです。	×	×	×	×	×	×
141365	さいたま市 岩槻区	新じゃがいも（とうや種）約 500G	在庫 なくなり 次第終了	ホクホク感は控えめ。しっとり・なめらかな舌触りです。加熱しても煮崩れしにくい性質を持ちます。調理後の変色（黒変）が少なく、見た目がきれいに仕上がります。煮崩れしにくくなめらかな口当たりを活かし、カレーや肉じゃがなどの煮込み料理、シチュー、ポテトサラダに向いています	×	×	×	×	×	×
140003	さいたま市 見沼区	イエロービーツM（250G・3 ～4個入）	在庫 なくなり 次第終了	外皮がオレンジ色で中身が鮮やかな黄金色をした、非常に栄養価の高い根菜です。一般的な赤色のビーツと比べて「土臭さやえぐみ」が少なく、マイルドで甘みが強いのが最大の特徴です。生でサラダでも加熱してオープン焼きでも美味しく召し上がれます。	×	×	×	×	×	×
152760	さいたま市 岩槻区	さいたま市産にんにく1KG	在庫 なくなり 次第終了	葉が細かく縮れて濃い緑色をしている「ちりめん品種」です。肉厚でボリューム感のある美しい葉と、特有の芳香が特徴です	×	×	×	×	×	×

※ 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。