

ヨーロッパ野菜 週間予定表 (4/28～5/4・関東食糧)

商品CD	産 地	商 品 名	出荷状況	商 品 説 明	作付けからみる出荷予定時期					
					4月		5月			
					上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
48638	さいたま市岩槻区	ルッコラセルパチカ 100g	●	回復傾向 ロケットより香りや苦味、辛味が強い。原種。サラダのアクセントにおすすめの葉物です	○	○	○	○	○	○
144475	さいたま市岩槻区	セルパチカ300g	●	回復傾向 ロケットより香りや苦味、辛味が強い。原種。サラダのアクセントにおすすめの葉物です	○	○	○	○	○	○
65585	さいたま市岩槻区	ルッコラセルパチカ (大) 500g	●	回復傾向 ロケットより香りや苦味、辛味が強い。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	○	回復傾向 イタリアンサラダに欠かさない葉菜です。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 (大) 500g	○	回復傾向 イタリアンサラダに欠かさない葉菜です。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	○	○	○	○	○	○
144751	さいたま市岩槻区	ミニルッコラロケット 50G	●	ロケットの丈がまだ小さい段階で収穫。軸も細く柔らかいためサラダがおすすめです。	×	△	△	△	×	×
144752	さいたま市岩槻区	ミニ紫からし菜 50G	●	紫からし菜の丈がまだ小さい段階で収穫。軸も細く柔らかいためサラダがおすすめです。	×	△	△	△	×	×
72226	さいたま市岩槻区	スカーレットフリル 100g	▲	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くて。	○	○	○	○	○	○
68851	さいたま市岩槻区	紫水菜 100g	●	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	○	○	○	○	○	○
72957	さいたま市岩槻区	露地ケール 100g	●	チリチリの葉が特徴で、焼くと香ばしさも広がりの味が広がります。露地の良さを活かして甘みを強くするように育てています。葉肉厚めなので、火を通す料理に最適です。	○	○	○	○	○	○
148122	さいたま市岩槻区	露地ケール 200g	●	チリチリの葉が特徴で、焼くと香ばしさも広がりの味が広がります。露地の良さを活かして甘みを強くするように育てています。葉肉厚めなので、火を通す料理に最適です。	○	○	○	○	○	○
146252	さいたま市岩槻区	カリノケール (緑) 1KG	●	チリチリの葉が特徴で、焼くと香ばしさも広がりの味が広がります。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。	○	○	○	○	○	○
144257	さいたま市岩槻区	フリアリエッリ 100G	●	菜の花のような見た目、少し苦味のあるのが特徴です。若いうちに収穫されるため、茎も柔らかく、生食でも楽しめます	×	△	△	△	△	×
146253	さいたま市岩槻区	娃娃菜(特ダ)用ニ白菜) ¥7400G	●	片手で持てるくらいのサイズの小型の白菜です。通常の白菜よりも柔らかく、生で食べても美味しく、サラダや炒め物、鍋など様々な料理に使えます	×	△	△	△	△	×
60155	さいたま市岩槻区	スイスチャード 150g	●	色合いを活かした料理に活躍します。青臭さやクセがないので色々な料理に使えます。 柔らかい葉の部分はサラダにもぴったりです。少しかためな部分は、炒め物や煮物、さっとゆておひたしや和え物などにも。	△	△	△	△	△	△
135645	さいたま市岩槻区	菊M3～4本 2KG	▲	地元埼玉県産のとれたて菊のご案内です。フレッシュな状態でお届け致します。	×	△	△	△	△	△
148055	さいたま市岩槻区	甘新玉ねぎ<皮むき>	●	期間限定の生食用玉ねぎです。皮むきですので、そのままご使用頂けます。サラダや酢の物などにおすすめです	×	○	○	○	△	△
148199	さいたま市岩槻区	甘新赤玉ねぎ<皮むき>	●	期間限定の生食用赤玉ねぎです。皮むきですので、そのままご使用頂けます。サラダや酢の物などにおすすめです	×	○	○	○	△	△
59023	さいたま市岩槻区	花ズッキーニ 3本	○	ケールをトウ立ちさせたものです。苦みも少なく食べやすい葉菜です。天ぷらや炒めでも	○	○	△	×	×	×
148056	さいたま市岩槻区	王様とまと (3～4玉)	▲	王様トマトは、肉質がしっかりしていて、通熟しづらいトマトです。日持ちがよいです。 なので樹で十分に赤くしてから収穫する赤熟もぎりができるため、昔食べたようなトマト本来の味が楽しめます。	△	△	△	△	△	△
60058	さいたま市岩槻区	トマトベリー 200g	▲	甘味が強く、肉質は緻密で柔らかいです。スライスしてサラダ、ピクルスに好適。 水っぽくなく、しっとりした食感と上品な甘さが楽しめます。くりぬいてグリルなどにもおすすめです。	○	○	○	○	○	○
50697	さいたま市岩槻区	カラフルミニトマトアソート	▲	色々な甘味が強く、肉質は緻密で柔らかいです。スライスしてサラダ、ピクルスに好適。 水っぽくなく、しっとりした食感と上品な甘さが楽しめます。くりぬいてグリルなどにもおすすめです。	○	○	○	○	○	○
148197	さいたま市岩槻区	ラディッシュ (赤・5～6玉) 80g	●	種を播いてから20日程度で収穫できるため、二十日大根とも呼ばれます。生でも加熱してもおいしく食べられる。食べ方のバリエーションが豊富な野菜です。赤色です	×	△	△	△	×	×
148198	さいたま市岩槻区	ラディッシュ (カラフル・5～6玉) 80g	●	種を播いてから21日程度で収穫できるため、二十日大根とも呼ばれます。生でも加熱してもおいしく食べられる。食べ方のバリエーションが豊富な野菜です。カラフルです	×	△	△	△	×	×
65699	さいたま市岩槻区	ゴルゴS (埼玉県産) 5～6玉	●	ピーツですが、断面が渦巻き模様のかわいい野菜です。根様を活かす料理でサラダがおすすめです。	△	△	△	△	△	△
138409	さいたま市岩槻区	レッドピーツ M	●	ピーツですが、断面が渦巻き模様のかわいい野菜です。根様を活かす料理でサラダがおすすめです。	△	△	△	△	△	△
107613	さいたま市岩槻区	和みりソノット米 1kg	○	粒が大きくさっぱりとした食感のソノット用のお米です。ソノットのほか、パエリアやピラフにもおすすめです。相場高い中チャンス!	○	○	○	○	○	○

※ 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。

出荷終了商品 (LINE配信商品へ)										
商品CD	産 地	商 品 名		商品説明	作付けからみる出荷予定時期					
100004	さいたま市見沼区	レッドピーツS 250g	出荷終了	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度ご加熱します。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。	×	×	×	×	×	×
121921	さいたま市岩槻区	紫だいこん 400g～600g	出荷終了	肉質が緻密で歯切れがよく、みずみずしいのでサラダ等の生食に加え、おろしや漬物に向きます。	×	×	×	×	×	×
135644	さいたま市岩槻区	菊 L1～2本 2KG	出荷終了	地元埼玉県産のとれたて菊のご案内です。フレッシュな状態でお届け致します。	×	×	×	×	×	×