

ヨーロッパ野菜 週間予定表（7/7～7/13・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					
					7月			8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、辛味が強いです。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	▲	回復傾向 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（大） 500g	▲	回復傾向 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	○	○	△	△	△	△
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が味の幅が広がります。露地の良さを活かして甘みを強く出るように育ています。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が味の幅が広がります。露地の良さを活かして甘みを強く出るように育ています。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	カリノーケール（緑） 1KG	◎	チリチリの葉が特徴で、焼くと香ばしさも広がりが味の幅が広がります。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。	△	△	△	△	△	△
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。少しかため部分は、炒め物や煮物、さつゆでおいしや和え物などにも。	△	△	×	×	×	×
148539	さいたま市岩槻区	スイートバジル 50g	○	その清涼感のある香りが特徴のハーブです。主にイタリア料理に使われ、パスタ、ピザ、ジェノベーゼソースなどに多く使用されます	△	△	×	×	×	×
148612	さいたま市岩槻区	スイートバジル 100g	○	その清涼感のある香りが特徴のハーブです。主にイタリア料理に使われ、パスタ、ピザ、ジェノベーゼソースなどに多く使用されます	△	△	×	×	×	×
148611	さいたま市岩槻区	スイートバジル 500g	○	その清涼感のある香りが特徴のハーブです。主にイタリア料理に使われ、パスタ、ピザ、ジェノベーゼソースなどに多く使用されます	△	△	×	×	×	×
148540	さいたま市岩槻区	イタリアンパセリ 50g	○	葉が縮れていない平らなパセリで、パセリと比べて香りが穏やかで、苦味が少ないのが特徴です。サラダやスープ、ソースなどの彩りや、肉料理の飾り付けなど、様々な料理に利用されます	△	△	×	×	×	×
148613	さいたま市岩槻区	イタリアンパセリ 100g	○	葉が縮れていない平らなパセリで、パセリと比べて香りが穏やかで、苦味が少ないのが特徴です。サラダやスープ、ソースなどの彩りや、肉料理の飾り付けなど、様々な料理に利用されます	△	△	×	×	×	×
148685	さいたま市岩槻区	パセリ 50g	▲	葉が縮れているのが特徴のセリ科のハーブ。料理の彩りや風味付けに使われることが多い野菜でこの時期とても貴重な葉物です	△	△	×	×	×	×
59023	さいたま市岩槻区	花ズッキーニ 3本	▲	季節限定の大人気野菜です。花の中にチーズなどの詰め物をして、フリットやソテー、蒸し物にすることもできます。	△	△	△	×	×	×
65899	さいたま市岩槻区	フィレンツェ茄子 1玉	○	とろけるような肉質で、一般的なナスとは違った美味しさです。円筒形に切って、ステーキやバーベキューで楽しめます。加熱すると柔らかく食味が良いのでステーキにぴったりです。	△	◎	◎	◎	◎	◎
76584	さいたま市岩槻区	フィレンツェ茄子 1kg	○	とろけるような肉質で、一般的なナスとは違った美味しさです。円筒形に切って、ステーキやバーベキューで楽しめます。加熱すると柔らかく食味が良いのでステーキにぴったりです。	△	◎	◎	◎	◎	◎
148686	さいたま市岩槻区	とろーり白茄子 クララ 250g	○	加熱するととろけるような食感になることから別名「トロナス」とも呼ばれています。焼いたり蒸したり、油で揚げなどの加熱調理することで白ナス特有の食感を楽しむことができます	△	◎	◎	◎	◎	◎
142496	さいたま市岩槻区	とろーり白茄子 クララ 1kg	○	加熱するととろけるような食感になることから別名「トロナス」とも呼ばれています。焼いたり蒸したり、油で揚げなどの加熱調理することで白ナス特有の食感を楽しむことができます	△	◎	◎	◎	◎	◎
65900	さいたま市岩槻区	フェアリーテイル7本 200g	○	イタリア茄子本来の美味しさであるオリブオイルソテーはもちろんのこと、半分に切り煮揚げなどにもよく合います。小さくかわいいゼブラ模様の茄子です	△	◎	◎	◎	◎	◎
75265	さいたま市岩槻区	ダビデの星 5本	◎	一般的なオクラよりずんぐりと太く大きく、肉厚です。何ととってもその特徴は、星型のきれいな断面！実は柔らかく食べやすいです。	△	◎	◎	◎	○	○
148827	さいたま市岩槻区	五角オクラ 100g 6～12本	◎	一般的な五角形のオクラです。夏料理に最適なネバりを演出します。スープや酢の物などに最適です。	△	◎	◎	◎	○	○
77374	さいたま市岩槻区	四葉きゅうり 3本	▲	イボイボトゲトゲで味のいいきゅうりです。パキパキとした歯ごたえて、濃い味わいの昔ながらのきゅうりです。	◎	◎	◎	○	○	○
65895	さいたま市岩槻区	緑ズッキーニ 2本	▲	ほのかな甘みがあり淡白な味わい。皮も柔らかいので、皮ごと食べられます。加熱調理だけでなく、薄切りにしてサラダやナムルにしても。	△	△	△	△	△	△
145013	さいたま市岩槻区	バンビーノズッキーニ 2～3本	▲	一般的なズッキーニより果実が柔らかく、香り豊かで色も鮮やか。とても柔らかいのでサラダなど生食向きのズッキーニです。	△	△	△	△	△	△
148541	さいたま市岩槻区	サラダかぼちゃ コリンキー 400g	▲	生食できるかぼちゃとしてサラダ等の彩に重宝されます。焼くと甘味が出ます。ポリポリとした食感が美味。	○	○	○	○	○	○
59521	さいたま市岩槻区	皮付ヤングコーン 5本	▲	昨年大好評につき、数量確保してご案内致します。そのまま薄皮残し、グリルなどで焼いてお召し上がりください。ヒゲも甘く、薄皮1枚残してグリル頂ければまるごと召し上がれます。	◎	◎	◎	◎	◎	◎
146138	さいたま市岩槻区	万願寺とうがらし 120g	◎	辛味はなく、肉厚で甘みがあり、種も少ないため食べやすいのが特徴です。甘とうがらしの代表野菜です	○	○	○	△	△	△
148746	さいたま市岩槻区	スペインとうがらし パドラン 50g	◎	ピーマンやしとうに似た野菜で、スペインではビールのおつまみとして親しまれています。パドランの旨味を最大限引き出すのが素揚げ。ほろ甘ジューシーな味わいが楽しめます。	○	○	○	△	△	△
119052	さいたま市岩槻区	ハラペーニョ 100g	◎	肉厚で香りがフルーティーな青唐辛子。メキシコを代表する食材の1つです。ピクルスや、中にチーズの詰め物をしてフリットにしたものも有名です	◎	◎	◎	◎	◎	◎
136717	さいたま市岩槻区	牛角とうがらし 200g	◎	中華料理にピーマンの様な食感と辛さを添えます。香りとほんのり甘みあり、肉厚で食べ応えがあります。タネのみ除き、タネのついているワタ部は除かずそのまま調理すると辛さを味わえます	◎	◎	◎	◎	◎	◎
136803	さいたま市岩槻区	ハ房とうがらし 30g	◎	トウガラシの中でも辛みが薄く、葉トウガラシとしての利用に適した品種です。ビタミン、ミネラルが豊富です	◎	◎	◎	◎	◎	◎
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					
					7月			8月		
					上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
148687	さいたま市岩槻区	産直枝付えだ豆（岩槻産）250～300g	◎	産直シリーズ第1弾！とれたて新鮮のえだめめをお届けします。緑豆本来の味深さが特徴です。	○	○	○	△	×	×
148774	さいたま市岩槻区	産直枝付えだ豆（岩槻産）500～600g 増量パック	◎	産直シリーズ第1弾！とれたて新鮮のえだめめをお届けします。緑豆本来の味深さが特徴です。2パックでお得価格です	○	○	○	△	×	×
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。模様を活かす料理でサラダがおすすめです。	×	×	×	×	×	×
141536	さいたま市岩槻区	イエローピーツ S 5～6玉	○	バーニャカウダの具材にもおすすめのピーツは、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おすすめです。	×	×	×	×	×	×
138409	さいたま市岩槻区	レッドピーツ M 3～4玉	○	バーニャカウダの具材にもおすすめのピーツは、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おすすめです。	×	×	×	×	×	×
66530	さいたま市岩槻区	カラフル人参 S 10本	○	人気のカラフル人参が登場です。糖度もあり、バーニャカウダなどで召し上がるのがおすすめです。	×	×	×	×	×	×
119268	さいたま市岩槻区	ノーザンルビー（M・L規格） 500g	○	皮が赤紫色で、果肉は薄いピンク色をしています。肉質はやや粘質で、加熱しても煮崩れしにくく、色が抜けにくいのが特徴。煮物のほか、サラダやフライドポテトなど、色を活かした調理にもおすすめです。	○	○	○	△	△	△
119670	さいたま市岩槻区	ノーザンルビー（M・L規格） 10kg	○	皮が赤紫色で、果肉は薄いピンク色をしています。肉質はやや粘質で、加熱しても煮崩れしにくく、色が抜けにくいのが特徴。煮物のほか、サラダやフライドポテトなど、色を活かした調理にもおすすめです。	○	○	○	△	△	△
119269	さいたま市岩槻区	シャドークイーン（M・L規格） 500g	○	紫色の果肉には紫肉の他の品種と比べ、アントシアニンが約3倍含まれていると言われています。加熱しても果肉の紫色がしっかりと残ります。色を活かすお料理やお菓子にぴったり。彩りを活かしたポテトサラダやビジソウズ・ポテトフライなどにどうぞ。	○	○	○	△	△	△
119671	さいたま市岩槻区	シャドークイーン（M・L規格） 10kg	○	紫色の果肉には紫肉の他の品種と比べ、アントシアニンが約4倍含まれていると言われています。加熱しても果肉の紫色がしっかりと残ります。色を活かすお料理やお菓子にぴったり。彩りを活かしたポテトサラダやビジソウズ・ポテトフライなどにどうぞ。	○	○	○	△	△	△
107613	さいたま市岩槻区	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。