

ヨーロッパ野菜 週間予定表 (9/1~9/7・関東食糧)

商品CD	産地	商品名	出荷状況	商品説明	出荷時期				
					8月	9月	10月	11月	
					上旬	中旬	下旬	下旬	
110666	群馬県高崎市	カリフラワー白 200g	○	そのまま食べてもクセがなく、コリとした食感と同時に口の中へほんのり甘さが広がります。1分ほど熱湯でさっと茹でる、または蒸すことでより甘さが引き立ちます。パニーニやサラダや炒め物、酢漬けにしてピクルスにしたり、天ぷらなどにも。	△	△	△	×	
148997	群馬県高崎市	ラディッキオネオキョジャ S	●	サラダに欠かせない色味、香気、食感が特徴です。国内で生産するのは難しく徐々に増えているものの、希少です。	△	△	△	×	
148996	群馬県高崎市	カーボネロ 100g	○	イタリア野菜のカーボネロは甘みと旨味が凝縮しています。繊維が固いため、生食よりは煮込み料理や炒め物にオススメです。	△	△	△	×	
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旨味、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	さいたま市岩槻区	ルッコラロケット 100g	▲	ロケットより香りや旨味、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。	△	△	△	△	
67438	さいたま市岩槻区	ルッコラロケット (大) 500g	▲	ロケットより香りや旨味、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。	△	△	△	△	
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耐えます。	△	△	△	△	
72957	さいたま市岩槻区	カリノケール 100g	▲	チリチリの葉が特徴で、焼くと香ばしさも広がるのが特徴です。露地の良さを活かして甘みを抜く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るのが特徴です。露地の良さを活かして甘みを抜く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。	△	△	△	△	
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。円筒形に切つて、ステーキやバーベキューで焼くと柔らかく食味が良いのでステーキにぴったりです。	しめす、加	◎	◎	◎	◎
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。円筒形に切つて、ステーキやバーベキューで焼くと柔らかく食味が良いのでステーキにぴったりです。	しめす、加	◎	◎	◎	◎
148686	さいたま市岩槻区	とろろり白茄子 クララ 150g	○	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自家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	とろろり白茄子クララ 1kg [KE注文のみ450円]	○	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自家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ーブオイルソーはちろんのこと、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。何となくもその特徴は、夏型のきれいな断面！実は柔らかく食べやすいです。	◎	○	△	×	
141690	さいたま市岩槻区	ダビデの星 500g [KE注文のみ400円]	▲	一般的なオクラよりずんぐりと太く大きく、肉厚です。何となくもその特徴は、夏型のきれいな断面！実は柔らかく食べやすいです。	◎	○	△	×	
59791	さいたま市岩槻区	赤オクラ 10本	●	加熱すると緑色になってしまつたため、赤色のまま料理で出した場合は生食するか電子レンジなどで短時間加熱してください。	◎	○	△	×	
149041	さいたま市岩槻区	丸さやオクラ 100g 6~8本	●	サイズは10~15cmくらいとやや長く、口当たりはやわらかです。オクラは大きくなるまで蒸かすか電子レンジなどで短時間加熱してください。	◎	○	△	×	
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。	◎	○	△	×	
145523	さいたま市岩槻区	ロロン MS [1.8kgアップ]	○	ロロンかぼちゃの肉質はキメが細かく、なめらかな舌触りが特徴で薬のように上品な甘さが口いっぱいに広がり、加熱することでホクホクとしたながらもめらかな食感が楽しめます。	◎	◎	◎	◎	
142088	さいたま市岩槻区	バターナッツかぼちゃM [800cup]	●	収穫後に貯蔵して甘みが凝縮し、色が濃いオレンジになったところが食べごろです。スープにすると最高です。	◎	◎	◎	◎	
143201	さいたま市岩槻区	バターナッツかぼちゃ3kg箱	●	収穫後に貯蔵して甘みが凝縮し、色が濃いオレンジになったところが食べごろです。スープにすると最高です。 ※中身は無選別品となります。大ききの指定はできません。	◎	◎	◎	◎	
146138	さいたま市岩槻区	方願寺とうがらし 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。	△	△	△	△	
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一つです。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。	◎	◎	◎	◎	
149125	さいたま市岩槻区	ハ層とうがらし 90g	●	トウガラシの中でも辛みが強く、黒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。	◎	◎	◎	◎	
149126	さいたま市岩槻区	ブリッキース(青)とうがらし 150g	●	タイ産の唐辛子の一種で、非常に辛いのが特徴です。トムヤムクンなどのタイ料理に欠かせない食材で、そのまま刻んでスープに入れたり、炒め物や煮込み料理に使われます。	◎	◎	◎	◎	
149127	さいたま市岩槻区	プサージュラとうがらし 150g	●	カレーの味付けにインドで一番多く使われているとうがらしです。さわやかな香りが特徴です。辛とうがらしです。	◎	◎	◎	◎	
52354	さいたま市岩槻区	ゴルゴ M 3玉	○	ピーズですが、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です。	△	△	△	△	
138409	さいたま市岩槻区	レッドピーズ M 3~4玉	○	パニーニやサラダの具材にもおすすなレッドピーズは、サクとした食感とほんのりとした甘みがあります。調理のポイントは、色葉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チームもおすすです。	△	△	△	△	
107613	さいたま市岩槻区	和みりソルト菜 1kg	○	粒が大きくさっぱりとした食味のソルト菜のおすすです。ソルトのほか、パエリアやドラフにもおすすです。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)					出荷時期			
商品CD	産地	商品名	出荷状況	商品説明	8月	9月	10月	11月
100004	さいたま市見沼区	レッドピーズ 250g	出荷終了	サクとした食感とほんのりとした甘みがあります。調理のポイントは、色葉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チームもおすすです。	×	×	×	×
119269	さいたま市岩槻区	シャドークイーン (M・L規格) 500g	出荷終了	紫色の葉肉には葉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。加熱しても葉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ピジョンズ・ポテトフライなどにどうぞ。	×	×	×	×
141536	さいたま市岩槻区	イエローピーズ S 5~6玉	出荷終了	パニーニやサラダの具材にもおすすなレッドピーズは、サクとした食感とほんのりとした甘みがあります。調理のポイントは、色葉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チームもおすすです。	×	×	×	×
146209	さいたま市岩槻区	ロロン [750gアップ]	出荷終了	ロロンかぼちゃの肉質はキメが細かく、なめらかな舌触りが特徴で薬のように上品な甘さが口いっぱいに広がり、加熱することでホクホクとしたながらもめらかな食感が楽しめます。	×	×	×	×
119268	さいたま市岩槻区	ノーザンブルー (M・L規格) 500g	出荷終了	皮が赤紫色で、葉肉は薄いピンク色をしています。肉質はやわらかで、加熱しても変色しにくく、色が抜けないのが特徴。葉物のほか、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です。	×	×	×	×
65585	さいたま市岩槻区	ルッコラセルパチカ (大) 500g	出荷終了	ロケットより香りや旨味、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。	×	×	×	×
68851	さいたま市岩槻区	紫水菜 100g	出荷終了	通常の水菜と違い、紫色が料理のハイレーションを広げます。色を活かすサラダがおすすです。	×	×	×	×
145524	さいたま市岩槻区	ロロン S [1.3kgアップ]	出荷終了	ロロンかぼちゃの肉質はキメが細かく、なめらかな舌触りが特徴で薬のように上品な甘さが口いっぱいに広がり、加熱することでホクホクとしたながらもめらかな食感が楽しめます。	×	×	×	×
148746	さいたま市岩槻区	スペインとうがらし バドロン 50g	出荷終了	ピーマンやしじょうに似た野菜で、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。バドロンは辛味を最大限引き出すのが特徴。ほうろくジュースや調味料が楽しめます。	×	×	×	×
148994	さいたま市岩槻区	モロヘイヤ (葉摘) 50g	出荷終了	モロヘイヤの独特のめりは、茹でて葉を剥むことで出ます。サクと茹でた後に刻んでおひたしにするという定番もいますが、実はスープや炒めもの、揚げものにも。	×	×	×	×
59521	さいたま市岩槻区	皮付ヤングコーン 5本	出荷終了	昨年大好評につき、数量確保にご案内致します。そのまま薄皮剥き、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枚剥いてグリル頂ければまるごと召し上がれます。	×	×	×	×