

ヨーロッパ野菜 週間予定表 (9/8～9/14・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			
					9月	10月	10月	10月
					上旬	中旬	下旬	下旬
110666	群馬県嬬恋村	カリフロレー白 200g	◎	そのまま食べてもクセがなく、コリっとした食感と同時に口の中で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。バーニカウダや炒め物、酢漬けにしてピクルスにしたり、天ぷらなどにも。	△	△	△	△
148997	群馬県嬬恋村	ラディッキオオキオッジャ S	◎	サラダに欠かせない色味、苦味、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	群馬県嬬恋村	カーボロネロ 100g	○	イタリア野菜のカーボロ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。	△	△	△	△
149220	京都府南丹市	フルーツパブリカ 250g	○	黄色・赤・オレンジと色とりどりのミニカラーピーマン。1つ3～5cmほどの大きさです。甘みがあり、ピーマンよりも食べやすいのが特徴です。	△	△	△	△
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。	△	△	△	△
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。	△	△	△	△
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めです。	△	△	△	△
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ます。露地の良さを活かして甘みを強く出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。	△	△	△	△
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 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、油で揚げる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 【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、油で揚げる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、半分に切り素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。何といてもその特徴は、星型のきれいな断面!実は柔らかく食べやすいです。	△	△	×	×
141690	さいたま市岩槻区	ダビデの星 500g 【KE注文のみ600円】	◎	一般的なオクラよりずんぐりと太く大きく、肉厚です。何といてもその特徴は、星型のきれいな断面!実は柔らかく食べやすいです。	△	△	×	×
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うため、赤色のまま料理で出したい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です。	△	×	×	×
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と筋張ってかたくなりますが、丸オクラはそうした影響が出にくいのが特徴です。	△	×	×	×
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リを演出します。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栗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ながらもな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 【800Gup】	◎	収穫後に貯蔵をして甘みが凝縮し、色が濃いオレンジになった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	◎	収穫後に貯蔵をして甘みが凝縮し、色が濃いオレンジになった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。大きさの指定はできません。	◎	◎	◎	◎
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。	△	△	×	×
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。	◎	◎	◎	○
149126	さいたま市岩槻区	ブリッキース(青)とうがらし 150g	◎	タイ原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、生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	ブサージュエラとうがらし 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。辛いとうがらしです。	◎	◎	◎	○
52354	さいたま市岩槻区	ゴルゴ M 3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。	△	△	△	△
138409	さいたま市岩槻区	レッドピーツ M 3～4玉	○	バーニカウダの具材にもおすすめなピーツは、サクっとした食感とほんのりとした甘みの特徴です。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モージーもおすすめです。	△	△	△	△
111111	さいたま市岩槻区	2025年産 和みリゾット米 1kg	○	★ 新米です ★ 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!	◎	◎	◎	◎
107613	さいたま市岩槻区	和みリゾット米 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)				商品説明	作付けからみる出			
商品CD	産 地	商 品 名						
100004	さいたま市見沼区	レッドピーツ S 250g	出荷終了	サクっとした食感とほんのりとした甘みの特徴です。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モージーもおすすめです。	×	×	×	×
119269	さいたま市岩槻区	シャドークイーン (M・L規格) 500g	出荷終了	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ワーズ・ポテトフライなどにどうぞ。	×	×	×	×
141536	さいたま市岩槻区	イエローピーツ S 5～6玉	出荷終了	バーニカウダの具材にもおすすめなピーツは、サクっとした食感とほんのりとした甘みの特徴です。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モージーもおすすめです。	×	×	×	×
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栗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ながらもなめらかな食感が楽しめます。	×	×	×	×
119268	さいたま市岩槻区	ノーザンルビー (M・L規格) 500g	出荷終了	皮が赤紫色で、果肉は薄いピンク色をしています。肉質はやや粘りず、加熱しても煮崩れしにくく、色が抜けないのが特徴。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。	×	×	×	×
65585	さいたま市岩槻区	ルッコラセルパチカ (大) 500g	出荷終了	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。	×	×	×	×
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。	×	×	×	×
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栗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ながらもな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 パドロン 50g	出荷終了	ピーマンやし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。パドロンの旨味を最大限引き出すのが素揚げ。ほろ甘ジュシーな味わいが楽しめます。	×	×	×	×
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、数量確保でご案内致します。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。	×	×	×	×