ヨーロッパ野菜 週間予定表 (10/13~10/19・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					
					10月			11月		
					上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
110666	群馬県塩田村	カリフラワー白 200g	○	そのまま食べてもクセがなく、コリコリ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。バーニャカウダや炒め物、酢漬けにしてピクルスにしたり、天ぷらなどにも。	△	△	△	△	△	△
148997	群馬県塩田村	ラディッキオキオッジャ 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	群馬県塩田村	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。	△	△	△	△	△	△
149795	群馬県塩田村	カリノケル200g	◎	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もちろん美味しく召し上がれます。	△	△	△	△	△	△
149667	群馬県塩田村	リトルジェムレタス	▲	リトルジェムは「小さい宝石」という意味のミニロメインレタス。大きさは手のひらサイズの小ぶりなサイズ感です。通常のロメインレタスよりも甘みがあります。	△	△	△	△	△	△
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。	△	△	△	○	○	○
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。	△	△	△	○	○	○
72226	さいたま市岩槻区	スカレットフリル 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。	△	△	△	○	○	○
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。	△	△	△	○	○	○
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	▲	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。	△	△	×	×	×	×
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、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。	△	△	×	×	×	×
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	▲	辛みがなく、肉厚で柔らかいため、焼いたり炒めたりするなど様々な料理で楽しめます。果肉が分厚く種が少ないのが特徴です。	△	△	△	×	×	×
148746	さいたま市岩槻区	スペイン唐辛子 パドロン 50g	▲	スペインのガリシア地方産の、ししとうに似た唐辛子の一種です。見た目はししとうに似ていますが、果肉が厚く、煮揚げにして塩を振ると、甘みと優しい辛みが特徴的な料理になります。	△	△	△	×	×	×
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。	△	△	△	×	×	×
150073	さいたま市岩槻区	牛角とうがらし 600g	◎	辛トウガラシです。肉厚で食べ応えがあり、ピーマンのような食感とほんのりとした甘みと辛さが特徴で、中華料理に最適です。種とワタを取り除かず調理することで、より豊かな香りや辛さを楽しめます。	△	△	△	×	×	×
149126	さいたま市岩槻区	ブリッキヌ(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、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	プサ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。	△	△	△	×	×	×
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すすめです。	△	△	△	△	△	△
149458	さいたま市岩槻区	2025年産 和みりゾツト米 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！	◎	◎	◎	◎	◎	◎
149796	さいたま市岩槻区	2025年産 彩のきずな 1kg	○	★新米です★ 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特徴で、冷めてもおいしいことからお弁当にも通しています。コシヒカリと比較するとアミノ酸が少なく、タンパク質はやや高いことで、もちり感とさっぱり感を兼ね備えたお米です。	◎	◎	◎	◎	◎	◎

※ 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。

出荷終了商品 (LINE配信商品へ)					作付けからみる出荷予定時期					
商品CD	産地	商品名	出荷状況	商品説明	10月			11月		
					上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
100004	さいたま市見沼区	レッドピーツ 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。	×	×	×	×	×	×
119269	さいたま市岩槻区	シャドーQueen (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。	×	×	×	×	×	×
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。肉質はやや粘り質で、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。	×	×	×	×	×	×