

ヨーロッパ野菜週間予定表 (12/8~12/14・関東食糧)

商品CD	産地	商品名	出荷状況	商品説明	作付けからみる出荷予定時期					
					12月			1月		
					上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
48638	さいたま市岩槻区	ルッコラセレバチカ100g	▲	生育不良 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	○	○	○	○	○	○
150216	さいたま市岩槻区	スカーレットフリル150g	◎	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。規格が変更となりました	○	○	○	○	○	○
150217	さいたま市岩槻区	紫水菜150g	◎	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。規格が変更となりました	○	○	○	○	○	○
60155	さいたま市岩槻区	スイスチャード150g	▲	色合いが活き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。少しかための部分は、炒め物や煮物、さっとゆでておひたしや和え物などにも。	○	○	○	○	○	○
143586	さいたま市岩槻区	露地カリーノケール180g	▲	サラダ用ケール。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美味しく召し上がれます。	○	○	○	○	○	○
150630	さいたま市岩槻区	露地カリーノケール1kg	◎	サラダ用ケール。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美味しく召し上がれます。	○	○	○	○	○	○
65905	さいたま市岩槻区	カーポロネロ200g	◎	イタリア野菜のカーポロネロは、耐寒性に優れているので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。	○	○	○	○	○	○
150158	さいたま市岩槻区	ふんわり! サニーレタス180gUP	◎	葉色は鮮やかな紅色で葉肉が厚く、サニーレタス本来の甘みと味わいが自慢です。サラダや焼き肉、炒め物やスープなど、いろいろなお料理でお楽しみください。	△	△	×	×	×	×
150159	さいたま市岩槻区	ふんわり! サニーレタス5個パック900gUP<KEのみ・11/18(火)~>	◎	葉色は鮮やかな紅色で葉肉が厚く、サニーレタス本来の甘みと味わいが自慢です。サラダや焼き肉、炒め物やスープなど、いろいろなお料理でお楽しみください。(特売)	△	△	×	×	×	×
150160	さいたま市岩槻区	ロメインレタス(規格外)200g	◎	味が濃く、瑞々しいシャキシャキとした食感が格別です。シーザーサラダにとてもよく合います	△	×	×	×	×	×
59030	さいたま市岩槻区	娃娃菜(サラダ用ミニ白菜)埼玉県産400gUP	◎	葉も芯も柔らかく甘みがあります。クセがないため、生食(サラダや浅漬け)はもちろん、鍋料理、炒め物、煮物など、和洋中を問わず様々な料理に使えます	○	○	○	△	△	△
150631	さいたま市岩槻区	花芯山東菜2束巻き約1kg	◎	さいたま市岩槻区で生産される、結球しない大型の漬物用白菜の一品です。花のように葉が開いて芯が黄色くなるのが特徴で、葉が肉厚で柔らかく、B-カロテンが豊富で、主に漬物(樽漬け)として利用されます。生食も可能で関東の伝統野菜です。	○	○	×	×	×	×
59523	さいたま市岩槻区	コールラビ250g	○	生のまでも食べられ、炒め物や煮物にも使える野菜です。生の状態では薄くスライスしたり、細切りにしてサラダやマリネ、浅漬けや漬物にするなどシャキシャキとした食感に、炒め物ではコリッとした食感を、煮物では大根のよしに汁を吸って口の中で崩れる感じを楽しめます。外側の皮は硬く、煮ても筋っぽいので厚めに剥くのがおすすめです。	○	○	○	○	○	○
150533	さいたま市岩槻区	コールラビ400g	○	生のまでも食べられ、炒め物や煮物にも使える野菜です。生の状態では薄くスライスしたり、細切りにしてサラダやマリネ、浅漬けや漬物にするなどシャキシャキとした食感に。炒め物ではコリッとした食感を、煮物では大根のよしに汁を吸って口の中で崩れる感じを楽しめます。外側の皮は硬く、煮ても筋っぽいので厚めに剥るのがおすすめです。	○	○	○	○	○	○
59120	さいたま市岩槻区	スティックオ(スティックフェンネル)S埼玉県産5本入	◎	細長いスティック状の見た目と、フィノッキオよりも柔らかい香りが特徴です。日本人好みに合わせて作られたため、シャキシャキした食感で生食しやすく、サラダやバーニャカウダに最適です	○	○	△	×	×	×
63363	さいたま市岩槻区	フェンネルL750g	◎	香りが特徴のセリ科の植物で、別名「フィノッキオ」とも呼ばれます。株元部分を食します。生食ではセロリのような食感、加熱すると玉ねぎのような甘みがあります。	○	○	○	△	×	×
62433	さいたま市岩槻区	ラディッキオキオッジヤS250g	◎	サラダに欠かせない色味、苦味、食感がトレビスの特徴。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。	○	○	○	△	×	×
55974	さいたま市岩槻区	ラディッキオキオッジヤM350g	◎	サラダに欠かせない色味、苦味、食感がトレビスの特徴。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。	○	○	○	△	×	×
150503	さいたま市岩槻区	ラディッキオキオッジヤM2個パック700g	◎	サラダに欠かせない色味、苦味、食感がトレビスの特徴。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。(特売)	○	○	○	△	×	×
62665	さいたま市岩槻区	トレヴィーゾS200g	◎	チコリの仲間で葉の色が赤紫色、ほろ苦い味が特徴のイタリア野菜です。グリルやパスタ、リゾットなどの加熱調理にも向いています。	○	○	×	×	×	×
143734	さいたま市岩槻区	カステルフランコS300g	◎	主にサラダで生食するのが一般的で、見た目も美しく仕上がります。生ハムやチーズなど塩気のある食村との相性も抜群です。加熱して甘みを引き出すのもおすすめです。パスタやリゾットの具材にもおすすめ!	○	○	△	×	×	×
138836	さいたま市岩槻区	カステルフランコM400g	◎	主にサラダで生食するのが一般的で、見た目も美しく仕上がります。生ハムやチーズなど塩気のある食村との相性も抜群です。加熱して甘みを引き出すのもおすすめです。パスタやリゾットの具材にもおすすめ!	○	○	△	×	×	×
59027	さいたま市岩槻区	ルシア300g	◎	斑入りの葉が特徴的なチコリで、サラダの彩りに最適です。加熱してもほんのり苦みが残ります。カステルフランコの結球版です。	○	○	△	×	×	×
146646	さいたま市岩槻区	ブンタレッラMS500g	◎	チコリ特有の爽やかなほろ苦さが特徴です。独特のシャキシャキ、カリカリとした心地よい食感が楽しめます	○	○	△	×	×	×
58547	さいたま市岩槻区	カリフロー(スティックカリフロー)埼玉県産200g	▲	カリフローはそのまま食べてもクセがなく、コリッ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。	○	○	○	△	△	△
58737	さいたま市岩槻区	カリフロー(スティックカリフロー)埼玉県産500g	▲	カリフローはそのまま食べてもクセがなく、コリッ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。2分ほど熱湯でさっと茹でる、または蒸すことで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。	○	○	○	△	△	△
150632	さいたま市岩槻区	訳ありカリフロー(スティックカリフロー)【毛羽立ち】500g	◎	「毛羽立ちカリフロー」を案内します。表面が気温低下による生理現象でブロッコリーのように花弁がありますが、味は全く問題ありません。特に炒め物など火を通して調理をおおすすめです。	○	○	○	△	△	△
146805	さいたま市岩槻区	ロマフラワーM500g	◎	カリフローはそのまま食べてもクセがなく、コリッ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。2分ほど熱湯でさっと茹でる、または蒸すことで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。	○	○	×	×	×	×
148385	さいたま市岩槻区	スティックセニョール150g	▲	一般的なブロッコリーのように花蕾(蕾)を食べるだけでなく、長く伸びた柔らかく甘みのある茎も、アスパラガスのような食感で楽しめます。	○	○	×	×	×	×
106547	さいたま市岩槻区	チーマディーラーバ200g	◎	菜の花に似たほろ苦さや獨特の風味があり、パスタと和えたり、オリーブオイルでソテーしたり、蒸し煮にすると、加熱調理で美味しい食べられます。	○	○	○	○	○	○
60157	さいたま市岩槻区	チーマディーラーバ500g<12/10~KEのみ>	◎	菜の花に似たほろ苦さや獨特の風味があり、パスタと和えたり、オリーブオイルでソテーしたり、蒸し煮にすると、加熱調理で美味しい食べられます。(特売)	○	○	○	○	○	○
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原産の、じとうに似た唐辛子の一種です。見た目はじとうに似ていますが、果肉が厚く、素揚げにして塩を振ると、甘みと優しい苦みが特徴的な料理になります。	×	×	×	×	×	×
150633	さいたま市見沼区	くわい3S300g	◎	縁起物としておせち料理にも使われるくわいの、比較的小さなサイズを集めました。独特のほろ苦さとシャリシャリ・ホクホクした食感が特徴で、芽の部分も食べられます。おすすめは煮物や素揚げなど。	△	△	△	×	×	×
150634	さいたま市見沼区	くわいM8玉	◎	くわいは、「芽出たい(めでたい)」という語呂合わせから、縁起物として欠かせない食材です。大きな芽が出る様子が世に出世や向上を連想させるため、お正月のお祝いの席に用いられます。だし汁と醤油、砂糖などで甘辛く煮る「くわいのまご」として甘さと食感が特徴です。	△	△	△	×	×	×
142966	さいたま市見沼区	葉付きラティーナかぶ350g	◎	緻密で柔らかい肉質と強い甘みが特徴で、生食でのサラダやピクルスに通じています。また、皮を剥かずで軽くソテーしたり、味噌汁の具にしたりするなど、加熱しても美味しく食べられます。	○	○	○	○	○	○
52354	さいたま市見沼区	ゴルゴS250g	◎	渦巻き模様が特徴的なビーツの一種(キオッジヤビーツ)です。独特の甘みと柔らかい食感があり、サラダやソテーなど、根も葉も食べられます。	△	△	△	×	×	×
149458	さいたま市岩槻区	2025年産みりゾット米1kg	○	★新米です★粒が大きくて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、パエリアやビ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年にデビューセットしたブランド米。つやと弾力のあるなめらかな食感、ほどよい甘みと旨みが特徴で、冷めてもおいしいことからお弁当にも適しています。コシヒカリと比較するとアミロースが少なく、タンパク質はやや高いことで、まっ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)										
商品CD	産地	商品名	出荷終了	商品説明	作付けからみる出荷予定時期					
65585	さいたま市岩槻区	ルッコラセレバチカ(大)500g	出荷終了	生育不良 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	×	×	×	×	×	×
119052	さいたま市岩槻区	ハラベーニョ100g	出荷終了	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したものも有名です	×	×	×	×	×	×
138409	さいたま市岩槻区	レッドビーツM3~4玉	出荷終了	バーニャカ						