

ヨーロッパ野菜 週間予定表 (3/9~3/15 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					
					3月			4月		
					上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
151202	鹿児島県肝属郡	ラディッキオキオッキョジャム	○	産地リレー品 丸い赤子コリで、トレビスとも呼ばれる寒さに強い冬の野菜です。赤紫色の葉に白い葉脈が美しく、ほろ苦い風味とシャキシャキした食感が特徴。主に生食のサラダや、火を通してソテーで、肉料理の彩りや付け合わせとして親しまれています。	△	△	△	△	△	△
146318	愛知県田原市	カリフローレ 200g	○	産地リレー品 カリフローレは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。パ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。	△	△	△	△	△	△
147223	愛知県田原市	カリフローレ 500g	○	産地リレー品 カリフローレは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。パ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。	△	△	△	△	△	△
147475	鹿児島県肝属郡	大粒芽キャベツ (カボレッティ) 500g	○	産地リレー品 下ゆてして冷凍保存可能で、炒め物、煮込み、ソテーなど幅広く使えます。ペーコンとの相性が抜群で、断面を焼き付ける「バター蒸し」や「アンチョビ炒め」が特におすすめです	△	△	×	×	×	×
147476	鹿児島県肝属郡	大粒芽キャベツ (カボレッティ) 1kg	○	産地リレー品 下ゆてして冷凍保存可能で、炒め物、煮込み、ソテーなど幅広く使えます。ペーコンとの相性が抜群で、断面を焼き付ける「バター蒸し」や「アンチョビ炒め」が特におすすめです	△	△	×	×	×	×
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。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。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	○	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	○	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、紫色が料理のパ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	○	○	○	○	○	○
143586	さいたま市岩槻区	露地カリノケール 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も美味しく召し上がれます。	○	○	○	○	○	○
150630	さいたま市岩槻区	露地カリノケール 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も美味しく召し上がれます。	○	○	○	○	○	○
65905	さいたま市岩槻区	カーボロネロ 200g	○	イタリア野菜のカーボロネロは、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。	○	○	○	△	△	△
151533	さいたま市岩槻区	プチカーボロネロ 100g	○	冬から春先にかけて収穫されるイタリアの黒キャベツ (カーボロネロ) の若芽・新芽です。通常のものより小ぶりで柔らかく、ほのかな甘みと旨みがあり、2~3月の短期間だけ楽しめます。火の通りが早く、グリルや温サラダ、スープ、炒め物と幅広く使えます	○	○	○	△	△	△
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。少しかためな部分は、炒め物や煮物、さつとゆておひたしや和え物などにも。	△	×	×	×	×	×
150824	さいたま市岩槻区	プチヴェール 90gUP	▲	芽キャベツとケールのかけ合わせにより誕生した日本生まれのかわいい野菜です。ピンポン玉程度の大きさで、芽キャベツに花びらが付いた形です。加熱すると甘みが増します	○	○	○	△	△	△
150825	さいたま市岩槻区	プチヴェール大パック 270gUP	▲	芽キャベツとケールのかけ合わせにより誕生した日本生まれのかわいい野菜です。ピンポン玉程度の大きさで、芽キャベツに花びらが付いた形です。加熱すると甘みが増します	○	○	○	△	△	△
151330	さいたま市岩槻区	サボイキャベツS 450gUP	○	葉が細かく縮れた濃緑色の西洋野菜で、加熱すると強い甘みと柔らかさが出る煮込み料理向けの高級食材です。水分が少なくザクザクした食感で、煮崩れにくいので、ロールキャベツ、ボトフ、パスタに最適です。	○	○	○	△	△	△
151535	さいたま市岩槻区	ふくたち菜 (越冬ミニ白菜) 450g	○	冬を越したハクサイの「とう立ち」したものを収穫した、3~4月のわずかな期間だけ出回る冬野菜です。寒さの中で育つため甘みが増しています。特におひたしやごま和えとして、春の訪れを告げる緑のいい野菜として親しまれています	○	○	○	×	×	×
151534	さいたま市岩槻区	ふんわりサニーレタス 150g	○	冬も大人気だったふんわりサニーレタスが復活!肉巻きやサラダなど、用途いろいろです。色どり野菜としておすすめです	○	○	○	×	×	×
59523	さいたま市岩槻区	コールラビ 250g	◎	生のままでも食べられ、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、漬物にすると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、煮物では大根のように出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	○	○	△	×	×	×
151331	さいたま市岩槻区	寒じめコールラビ大袋 400gUP	◎	寒じめコールラビは、冬の寒さに当てることで糖度と甘みが増した球茎野菜です。カブに似たシャキシャキ食感と、キャベツの芯のようなほのかな甘みが特徴です。寒さで甘みを増し、サラダ、スープ、炒め物など様々な料理に使える便利な食材です	○	○	△	×	×	×
59522	さいたま市岩槻区	コールラビ紫 250g	◎	生のままでも食べられ、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、漬物にすると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、煮物では大根のように出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	○	○	△	×	×	×
151536	さいたま市岩槻区	白菜菜花 90g	○	ほのかな甘みと柔らかさが特徴の春の味覚です。一般的な菜の花より苦味が少なく、お浸し、和え物、炒め物、スープなど幅広い料理に使える栄養豊富な緑黄色野菜です	○	○	○	○	○	○
151537	さいたま市岩槻区	山東やわらか菜花 90g	○	ほのかな甘みとシャキシャキした食感が特徴で、おひたし、和え物、炒め物、漬物などにして、冬の終わりから春にかけての味覚として親しまれています	○	○	○	○	○	○
151445	さいたま市岩槻区	カラフルミニトマト 300g袋	◎	多彩な色合いが特徴で、それぞれ異なる甘み、酸味、食感を持ったミニトマトです。甘さやしゃかりとしたコクのある味の食べ比べが楽しめます	○	○	○	○	○	○
151532	さいたま市岩槻区	トマトベリー 180g袋	◎	かわいいハート型のミニトマトです。糖度も高く、トマト特有の臭みがないため、フルーツ感覚で食べられると評判です。サラダやお弁当の彩りだけでなく、スイーツの材料にも通しています	○	○	○	○	○	○
147315	さいたま市岩槻区	アレッタ 200g袋	▲	ブロッコリーとケールを掛け合わせて作られた、日本生まれの新しい野菜です。茎ブロッコリーに似た外見で、つぼみ、茎、葉のすべてが食べられます。ケール特有の苦味はなく、茎に甘みがあり、カロテンやビタミンKが豊富です。炒め物や天ぷら、和え物など幅広く利用されています	○	○	△	×	×	×
58547	さいたま市岩槻区	カリフローレ(スティックカリフローレ)埼玉県産 200g	○	カリフローレは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。パ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。	○	○	△	△	×	×
150663	さいたま市岩槻区	ロマネスコ・ダヴィンチS	▲	ロマネスコ品種の中でも、No.1のダヴィンチ種です。ホクホク感があり、食べ応えのある野菜です。パスタやサラダなどクリスマスシーズンには欠かせない野菜です	△	△	△	×	×	×
116270	さいたま市岩槻区	金かぶ 500g	▲	加熱すると甘みが増し、鮮やかな黄色が映える煮崩れしにくいかぶです。皮ごとソテーや、黄色を生かしたボトフ、ポタージュ、煮込み料理がおすすめです。特にバターソテーはシンプルで素材の甘みを最大限に楽しめます	△	△	△	×	×	×
52354	さいたま市岩槻区	ゴルゴM (埼玉県産) 3個入り	○	渦巻き模様が特徴的なピーツの一種 (キオツジャピーツ) 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	△	△	△	×	×	×
151043	さいたま市岩槻区	トビナンブル (菊芋) 17480G	▲	生の状態ではシャキシャキとしたレンコンのような食感で、加熱するとホクホクになります。ごぼうのような香りとほのかな甘みがあります。イヌリンを多く含んでいて糖尿病の方におすすめの野菜です。皮ごと使えます	△	△	×	×	×	×
149458	さいたま市岩槻区	2025年産 和みりゾット米 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!	◎	◎	◎	◎	◎	◎
149796	さいたま市岩槻区	2025年産 彩のきずな 1kg	○	★新米です★埼玉県産が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が特徴で、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ロースが少なく、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	3月	4月	5月	6月	7月	8月
					上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
138409	さいたま市岩槻区	レッドピーツ M 3~4玉	出荷終了	パーニャカウダの具材にもおすすめのピーツは、サクッ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	×	×	×	×	×	×
100004	さいたま市見沼区	レッドピーツS 250g	出荷終了	サクッ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	×	×	×	×	×	×
65699	さいたま市見沼区	ゴルゴS (埼玉県産) 1P (5~6玉)	出荷終了	渦巻き模様が特徴的なピーツの一種 (キオツジャピーツ) 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	×	×	×	×	×	×
151042	さいたま市見沼区	埼玉県産 紅芯大根 17350G	出荷終了	外側が薄緑色で中が鮮やかな紅色の丸い大根です。辛味が少なく、パリッとした食感とほんのりとした甘味が特徴。アントシアニンを豊富に含み、サラダや甘酢漬けなど、その色彩を活かした生食に最適です	×	×	×	×	×	×
151039	さいたま市岩槻区	岩槻産ちちみほうれん草 180G	出荷終了	寒さの中で育つ冬限りのほうれん草です。特徴は寒さに耐えるために葉が縮んで肉厚になり、驚くほどの甘みと旨味が蓄えられることです	×	×	×	×	×	×
151040	さいたま市岩槻区	芽キャベツ大玉 90g	出荷終了	下ゆてして冷凍保存可能で、炒め物、煮込み、ソテーなど幅広く使えます。ペーコンとの相性が抜群で、断面を焼き付ける「バター蒸し」や「アンチョビ炒め」が特におすすめです	×	×	×	×	×	×
151045	さいたま市岩槻区	芽キャベツ大玉 270g	出荷終了	下ゆてして冷凍保存可能で、炒め物、煮込み、ソテーなど幅広く使えます。ペーコンとの相性が抜群で、断面を焼き付ける「バター蒸し」や「アンチョビ炒め」が特におすすめです	×	×	×	×	×	×
151044	さいたま市岩槻区	トマトベリー 180g袋	出荷終了	かわいいハート型のミニトマトです。糖度も高く、トマト特有の臭みがないため、フルーツ感覚で食べられると評判です。サラダやお弁当の彩りだけでなく、スイーツの材料にも通しています	×	×	×	×	×	×