

ヨーロッパ野菜週間予定表 (4/27-5/3・関東食糧)

商品CD	産地	商品名	出荷状況	商品説明	作付けから出荷予定時期					
					4月上旬	4月中旬	4月下旬	5月上旬		
146318	愛知県原市	カリフラワー200g	○	<b>産地リレー品</b> カリフラワーはそのまま食べてもクセがなく、コリとした食感と同時口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と、または蒸すことでより甘さが引き立ちます。パニヤカウが炒め物、酢漬けにしてピクルスにしたり、天ぷらなどにも。	△	△	△	×	×	×
147223	愛知県原市	カリフラワー500g	○	<b>産地リレー品</b> カリフラワーはそのまま食べてもクセがなく、コリとした食感と同時口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と、または蒸すことでより甘さが引き立ちます。パニヤカウが炒め物、酢漬けにしてピクルスにしたり、天ぷらなどにも。	△	△	△	×	×	×
151974	さいたま市岩槻区	花ズッキーニM6本 (完全受発注品・特売)	●	イタリアでは昔から人気の食材ですが、日本ではまだ珍しい野菜になります。花の中に肉やチーズを詰めて調理したり、丸ごとフリット(揚げ物)にしてそのまま食べるのが一般的です。期間限定販売となります。事前にご注文をお願い致します	×	○	○	◎	◎	◎
151930	さいたま市岩槻区	花ズッキーニM3本 (完全受発注品)	●	イタリアでは昔から人気の食材ですが、日本ではまだ珍しい野菜になります。花の中に肉やチーズを詰めて調理したり、丸ごとフリット(揚げ物)にしてそのまま食べるのが一般的です。期間限定販売となります。事前にご注文をお願い致します	×	○	○	◎	◎	◎
48638	さいたま市岩槻区	ルッコラセルバチカ100g (特売)	●	<b>回復傾向</b> 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	○	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	スクレットフリル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。色を活かすサラダにおすすめです。規格が変更となりました	○	○	○	○	○	○
151611	さいたま市岩槻区	新葉ケール200g	●	サラダ用ケール、チリチリの葉が特徴です。この時期限定のやわらかいハウスケールです。苦みなどのクセがないので生でも美味しく召し上がれます。	◎	◎	◎	◎	◎	◎
150630	さいたま市岩槻区	露地カリノーケール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でも美味しく召し上がれます。	◎	◎	◎	◎	◎	◎
151971	さいたま市岩槻区	イタリアそば豆フェーベ280gUP	●	生で食べられる小さなそば豆で、えぐみが少なく豆本来の甘さが感じられる季節野菜です。薄皮ごと食べられるそば豆でチーズ・オリーブオイルとの相性が抜群です	×	×	△	△	×	×
151972	さいたま市岩槻区	スティッキーオ(スティックファンネル)MS埼玉産5本入り	●	フェンネルのスティック版でさわやかなウイキョウの香りが食欲をそそります。食感はシャキッと軽やかで、パニヤカウがはちろんアツアツ、魚介ともとてもよく合います	×	×	○	◎	◎	◎
135645	さいたま市岩槻区	菊M3-5本2KG	●	地元産ならではの香りを出荷、やわらかさとえぐみの少ない上品な甘み。香り高く、菊本来の味わいを楽しめま。産物・惣ごぼん・天ぷらにおすすめ	×	◎	◎	◎	◎	×
151929	さいたま市岩槻区	甘新玉ねぎく皮むき>500G (特売)	●	糖質に育った新玉ねぎを皮むき販売します。この時期ならではの美味しさです。サラダはもちろん、火を通して甘さが際立ちます。特売価格にてご案内致します	◎	◎	◎	◎	◎	◎
148055	さいたま市岩槻区	甘新玉ねぎく皮むき>300G	●	糖質に育った新玉ねぎを調理しやすく皮むき販売します。この時期ならではの美味しさです。サラダはもちろん、火を通して甘さが際立ちます。	◎	◎	◎	◎	◎	◎
148199	さいたま市岩槻区	甘新玉ねぎく皮むき>300G	●	糖質に育った新玉ねぎを調理しやすく皮むき販売します。この時期ならではの美味しさです。サラダはもちろん、火を通して甘さが際立ちます。赤を活かしたマリネなどお勧めです	◎	◎	◎	◎	◎	◎
147947	さいたま市岩槻区	ケールなばな100g	●	冬を越したケールから春先に伸びる花芽で、香味が少なく、甘みと濃厚なコクが特徴の非常に柔らかいのが特徴です。1-2週間しか収穫できない貴重な春の旬の味で、お浸し、天ぷら、炒め物などで楽しめます	◎	◎	○	△	×	×
151891	さいたま市岩槻区	ケールなばな300g	●	冬を越したケールから春先に伸びる花芽で、香味が少なく、甘みと濃厚なコクが特徴の非常に柔らかいのが特徴です。1-2週間しか収穫できない貴重な春の旬の味で、お浸し、天ぷら、炒め物などで楽しめます	◎	◎	○	△	×	×
151973	さいたま市岩槻区	イタリアズッキーニ (バンピーノ) M260GUP	●	通常のズッキーニより小さく柔らかく、表面は緑線が少しだけ模様があります。えぐみが少なくほのかな甘みがあり、皮が薄い為、皮ごと調理できます。加熱しても柔らかくなりやすい為、サラダはもちろん、ソテー、フリットに最適です	×	×	○	◎	◎	◎
150965	さいたま市岩槻区	カラフルミニトマト180g袋	●	多様な色合いが特徴で、それぞれ異なる甘み、酸味、食感を持ったミニトマトです。甘さやしかりとしたコクのある味の食べ比べが楽しめます	◎	◎	◎	◎	◎	◎
151044	さいたま市岩槻区	トマトベリー180g袋	●	かわいいういす型のミニトマトです。糖度も高く、トマト特有の酸みがないため、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	◎	◎	◎	◎	◎	◎
151660	さいたま市岩槻区	王様とまと450g	●	樹陰で収穫できる品種です。果肉がしっかりとトマトで、本来の甘味・酸味・旨味が強く、栄養価(リコピン等)が高いです。肉厚れしく日持ちが良いため、生食はもちろん加熱料理にも最適です。	◎	◎	◎	◎	◎	◎
148273	さいたま市見沼区	大玉ラディッシュピッコリーノ150g	●	一般的なラディッシュより一回り大きく、生でも食べやすいやさしい辛さです。シャキとした食感で加熱すると甘さが引き立ちます。皮が真っ赤な為、鮮やかなサラダができます!ロースト、ソテーもおすすです。	×	×	○	◎	◎	◎
151890	さいたま市見沼区	ゴルゴ3S(埼玉産)250g	●	断面に紅白の鮮やかな年輪のような模様が入るのが最大の特徴で、肉質が柔らかいです。小さいサイズは食感が柔らかく、生食にも通しています。また小ぶりなものは味が凝縮されて、独特の土臭さが比較的に少ないのも魅力です(8-12玉入り)	◎	◎	○	△	×	×
100004	さいたま市見沼区	レッドピーツS250g	○	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ムージーもおすすです。	×	×	×	×	×	×
149458	さいたま市岩槻区	2025年度和みソツト米1kg	●	粒が大きくさっぱりとした食感のソツト用のお米です。ソツトのほか、パエリアやピラフにもおすすめです!	◎	◎	◎	◎	◎	◎
149796	さいたま市岩槻区	2025年度産のきざね1kg	○	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がらも食感、ほどよい甘みと旨みと特徴で、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、もっちりさっぱり感を兼ね備えています。	◎	◎	◎	◎	◎	◎

※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)

商品CD	産地	商品名	商品説明	作付けから出荷予定時期					
138409	さいたま市岩槻区	レッドピーツM3-4玉	パニヤカウの良材にもおすすめなピーツは、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ムージーもおすすです。	×	×	×	×	×	×
52354	さいたま市岩槻区	ゴルゴM(埼玉産)3個入り	満ち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	トビナンプル(菊手)¥7480G	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。ごぼりのような香りとほのかな甘みがあります。イソ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。	×	×	×	×	×	×
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品種です。皮ごとソテーや、黄色を生かしたポトフ、ポタージュ、菜込み料理がおすす。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。	×	×	×	×	×	×
65585	さいたま市岩槻区	ルッコラセルバチカ(大)500g	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	×	×	×	×	×	×
135644	さいたま市岩槻区	菊1-2本2KG	地元産ならではの香りを出荷、やわらかさとえぐみの少ない上品な甘み。香り高く、菊本来の味わいを楽しめま。産物・惣ごぼん・天ぷらにおすすめ	×	◎	◎	◎	◎	×
144367	さいたま市岩槻区	大根なばな100g	アララキ科特有の茎や葉を伸ばして収穫しました。一般的な菜の花ではなく、白色の花を咲かせ、大根特有のほんのりとした辛味と、やわらかくほろ苦い味が特徴です。	△	×	×	×	×	×