





OTTIMO MINAMIAIKI

2020 summer・autumn Collection

. . . 出荷予定時期

LINEUP	5月	6月	7月	8月	9月	10月
<p>①ルッコラ(ロケット)</p>  <p>アブラナ科の野菜で胡麻の様な香りとピリッとした辛みがくせになる野菜です。</p>						
<p>②わさび菜</p>  <p>葉が柔らかく、生のままでもサラダなどで美味しく食べられ、ピリッとする味で人気があります。</p>						
<p>③赤サラダからし菜</p>  <p>ピリッとした辛味、赤紫色のからし菜</p>						
<p>④紫水菜</p>  <p>ポリフェノール的一种であるアントシアニンを多く含む。シャキシャキとした食感でくせがなく、サラダをはじめ幅広く調理できます。</p>						
<p>⑤クレソン</p>  <p>ピリッとした辛みと独特な香りが特徴。</p>						
<p>⑥半結球レタス</p>  <p>肉厚、柔らかかでのかに甘い。加熱調理にも適した半結球リーフレタス。</p>						

LINEUP		5月	6月	7月	8月	9月	10月
<p>⑦カリノケール</p> <p>アメリカでブームのケール。苦みが少なくサラダに最適。</p> 							
<p>⑧カーポロネロ（黒キャベツ）</p> <p>結球しないイタリアのキャベツ。キャベツより味が濃く煮崩れしないので煮込み料理やスープに最適。</p> 							
<p>⑨トレビス（ラディッキオ）</p> <p>ほろ苦い味が特徴。サラダの彩りに。夏の酷暑期でも栽培可能は高冷地ならでは。</p> 							
<p>⑩フェンネル</p> <p>根元の白い部分を食べる。スライスして生食の他にグラタンなどに。</p> 							
<p>⑪ズッキーニ</p> <p>果皮は濃緑色。オリーブオイルと相性が良い。その他黄色ズッキーニも出荷可能</p> 							
<p>⑫スイートコーン</p> <p>糖度16度以上のビックサイズのスイートコーン</p> 							
<p>⑬ホワイトコーン</p> <p>生のまま食べることができ、ジューシーで甘くサクサクとした食感が楽しめます</p> 							
<p>⑭ヤングコーン</p> <p>蒸し焼きや揚げ物など、夏の新鮮な味覚を外皮付きで。</p> 							

LINEUP	5月	6月	7月	8月	9月	10月
<p>⑮カリフローレ (スティックカリフラワー)</p>  <p>カリフラワーの柄が長く茹でるとアスパラガスのような甘味がある。</p>						
<p>⑯ミニトマト</p>  <p>色鮮やかなカラフルミニトマト</p>						
<p>⑰水ナス・米ナス</p>  <p>アクが少なく、水分を多量に含んでおり、ほのかな甘みもあって生食が可能な水ナスと加熱調理に最適の米ナス。</p>						
<p>⑱パレルモ (パプリカ)</p>  <p>完熟果の糖度は約10度にもなり、果肉がパプリカのように肉厚なので、非常にジューシーでフルーティーです。</p>						
<p>⑲セロリアック</p>  <p>セロリアックは根セロリと呼ばれるもので、セロリは葉や葉柄を食用にするのに対し、セロリアックは肥大した根茎を食用とする</p>						
<p>⑳ラディッシュ</p>  <p>バーニャカウダに最適な各種ラディッシュを栽培</p>						
<p>㉑ビーツ</p>  <p>様々な種類、大きさを用意。</p>						

※収穫時期・数量は作柄により実際と異なる場合があります。

※上記野菜の他にスポット的にリリースされる野菜もございます。

その際は別途ご案内申し上げます。