

OTTIMO MINAMIAIKI

2019 summer・autumn Collection

 . . . 出荷予定時期

LINEUP		5月	6月	7月	8月	9月	10月
①エルバステラ							
ほのかな甘みと苦みが特徴で食感はサクサクしています。							
②ルッコラ							
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。							
③わさび菜							
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。							
④赤サラダからし菜							
ピリッとした辛味、赤紫色のからし菜							
⑤紫水菜							
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。							
⑥クレソン							
ピリッとした辛みと独特な香りが特徴。							
⑦ディル							
やわらかな細い葉が特徴のセリ科のハーブで、さわやかな香りとほろ苦さを持つため魚介類と相性が良いです。							

LINEUP		5月	6月	7月	8月	9月	10月
⑧イタリアンパセリ イタリアンパセリは一般的なパセリと同じオランダゼリ的一种ですが、一般的なパセリのように葉が縮れておらず平たい形をしています。							
⑨コリアンダー（パクチー） 地中海東部原産とされるセリ科の一年草で、癖の強い香りが特徴。							
⑩カリノケール アメリカでブームのケール。苦みが少なくサラダに最適。							
⑪カーボロネロ（黒キャベツ） 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。							
⑫レタス 高冷地の気候をいかして栽培され、夏場の国内シェアは圧倒的です。							
⑬ミニロメインレタス 肉厚でほのかな苦みが楽しめる							
⑭サニーレタス 赤みがかった色鮮やかなリーフレタス。かすかに苦味があり、柔らかな口当たりが特徴。							
⑮グリーンリーフ くせない味や歯触りで、どんな料理にも良く合う。							

LINEUP		5月	6月	7月	8月	9月	10月
⑩トレビス 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。							
⑪フェネル 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。							
⑫ズッキーニ 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							
⑬スイートコーン 糖度16度以上のビックサイズのスイー トコーン							
⑭ホワイトコーン 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							
⑮ヤングコーン 蒸し焼きや揚げ物など、夏の新鮮な味 覚を外皮付きで。							
⑯カリフローレ (スティックカリフラワー) 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。							
⑰ミニトマト 色鮮やかなカラフルミニトマト							

LINEUP		5月	6月	7月	8月	9月	10月
②④各種ナス 様々なナスを各種栽培しております。 							
②⑤パレルモ 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。 							
②⑥セロリアック 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 							
②⑦カラフル人参 バーニャカウダに最適な3色のカラフルなミニ人参 							
②⑧ラディッシュ バーニャカウダに最適な各種ラディッシュを栽培 							
②⑨ビーツ ゴルゴ、ルナ、ソーレなど様々な種類、大きさを用意。 							
③⑩ジャガイモ シャドークイーン、インカのめざめなど各種 							

※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。