



若者～ミドル世代の

- 出荷時期 4月～6月
- 規格:9cmポット 1c/s:40本入



おすすめポイント (1)

サラダなど生食が主流の国内品種とは別の欧州で使われる加熱調理野菜!

多国籍に変化する食文化に合わせて欧州で主流の野菜ラインナップ!

海外の定番料理には欠かせない食材!



エデュヴェトマト



チキンのトマトソース煮

煮込料理に最適!生で輪切りにカットしてサンドウィッチにはさんで食べてもおいしい!比較的放任に育てても果実がしっかり育つ。

房なりトマト



トマトのアクアパッツァ

海外では定番の精円中玉トマト、生でも煮てもおいしい。1房あたり6個程度で安定して着果する。

ラタトゥイユズッキ



ラタトゥイユ

今やおなじみズッキーニ。炒め料理に最適。ウドンコ病に強く、花落ちが少ない豊産種。

ナス カポナータ



ナスのカポナータ

紫白の皮、長さ20cmぐらいの丸ナス!素揚げでおいしい!炒めて、焼いておいしい!

ナス アモーレ



ナスのグラタン

へたが緑色、皮が黒紫色、約15～25 cmに育つ中長ナス。油炒めや焼きナスに最適!従来の育て方でたくさん収穫できる。