



【スイスチャード】

地中海沿岸が原産といわれるアカザ科アカザ属の野菜です。和名をフダンソウと言い、地域によっては、アマナ、うまい菜、トウチシャなど多くの呼び名を持っています。葉柄の色が、株によって赤・白・黄・桃・黄緑・紫・オレンジなど華やかな色彩を持ちます。暑さ、寒さに強く、病気や害虫がつきにくいことから栽培しやすい野菜です。青菜類が不足する夏にも収穫できるため、ほうれん草の代用として利用することができます。

[産地]八幡平市他
[生産者]にしね産直組合他
[栽培方法]慣行栽培
[規格]約100g



【赤茎ほうれん草】

スイスチャードとほうれん草を合わせた改良種で、アクが少ないため、生で美味しく食べられます。ビタミンA、B1、B2、のほかCも豊富です。鉄分も多いので貧血防止の効果もあります。

[産地]八幡平市他
[生産者]にしね産直組合他
[栽培方法]慣行栽培
[規格]約180g



【スティックブロッコリー】

アスパラガスに似た甘みある花茎のスティックブロッコリーです。次々と伸びる側花蕾を長期間収穫できます。ブロッコリーとは異なり、蕾というより主に茎の部分を食べるアスパラ風味の新野菜です。ブロッコリーと同様栄養価にすぐれ、いろいろな料理に使える便利食材です。

【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、見た目のボリューム感と鮮やかな色合い、そして持ち味のピリッとする味で人気があります。

[産地]八幡平市他
[生産者]にしね産直組合他
[栽培方法]慣行栽培
[規格]約100g



[産地]八幡平市他
[生産者]にしね産直組合他
[栽培方法]慣行栽培
[規格]約100g



※収穫時期はあくまで目安となります。ハウスから露地栽培への切り替え時期で出荷終了となりますので、予めご了承ください。



【寒じめほうれん草】

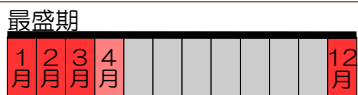
ほうれん草は雪や寒さに当てると体内の糖分を上昇させて凍結を防ぐ自己防衛反応を持っており、その現象を活かして寒じめほうれん草は甘く作られます。寒さにあたることで、食味（糖分）や栄養価（ビタミンC）が高まり、甘味が増します。糖度はおよそ8以上。



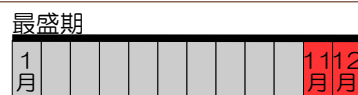
【曲がりねぎ】

土を盛り上げながらある程度育てたのちに、一度抜いて横向きにし植え直し、植物の光に向かって伸びる性質を利用して曲げたネギ。根を一度切り、新しい根が生えて成長することで甘く、寝かせていることで柔らかさがますますよくなります。生産者がかなり減少してきており、貴重な逸品です。※土付きでお届けします。

[産地]八幡平市他
[生産者]にしね産直組合他
[栽培方法]慣行栽培
[規格]約150~180g



[産地]一関市他
[生産者]小野寺博志他
[栽培方法]慣行栽培
[規格]4kg



【白かぶ】

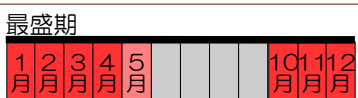
サラダ感覚でも食べられる白かぶ。岩手の寒暖の差により甘みが増し、みずみずしい味わいです。大きさはその時期によって異なります。基本葉付きでお届けします。



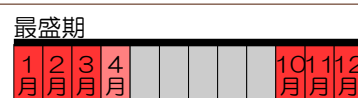
【赤かぶ】

外皮は勿論、かぶの中心部が赤くなる、形状の美しいかぶです。この赤かぶの色素であるアントシアニンは、目の疲れを予防する優れた力を持っています。お漬物やピクルスなどにオススメです

[産地]八幡平市他
[生産者]にしね産直組合他
[栽培方法]慣行栽培
[規格]約300g



[産地]八幡平市他
[生産者]にしね産直組合他
[栽培方法]慣行栽培
[規格]約600g





【紫大根】

岩手県産の紫大根です。中も薄い紫色をしています。色づきは写真と異なる場合があります。辛めなので生食には向きません。漬物等にご利用下さい。



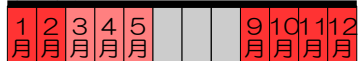
【紅大根】

岩手県産の紅大根です。

紫大根のように中も薄く色付いています。水分が多めで甘みがあり、生食向きです。

[産地]八幡平市
[生産者]にしね産直組合
[栽培方法]慣行栽培
[規格]約400~800g

最盛期



[産地]八幡平市
[生産者]にしね産直組合
[栽培方法]慣行栽培
[規格]約300g~700g

最盛期



【ビタミン大根】

中国の原産でコーチンとも言う青大根です。ビタミンが豊富で歯切れ良く、生食・おろし大根・漬物等にオススメです。



【黄色人参】

人参臭さがなく、肉質は軟らかく甘味が強い人参です。生でも食べやすいので、彩り野菜と共にスティック野菜です。

[産地]八幡平市
[生産者]にしね産直組合
[栽培方法]慣行栽培
[規格]約300g

最盛期



[産地]八幡平市
[生産者]にしね産直組合
[栽培方法]慣行栽培
[規格]約500g

最盛期

