



こんにちは！坂ノ途中の今井です。

この度は坂ノ途中のお野菜セットをご注文いただきありがとうございます。

ちょっと変わったお野菜も定番のお野菜も、シンプルな調理でとっても美味しいです。

蒸すだけ、焼くだけ、ちょこっとお塩をふるだけで立派な1品になります。

じっくり丁寧に育てられたお野菜の、素材そのままの魅力をぜひ感じてみてくださいませ。

坂ノ途中のお野菜セット (化成肥料・農薬不使用 ※一部特別栽培相当)

産地	生産者	品名	お野菜コメント
島根県	赤江オーガニックファーム	コマツナ	定番のお野菜！みずみずしいですが味は濃いですよ。 暖かい日が多いので今時期はグンっと長く成長していることも。
和歌山県	色川山田農園ファームゆうきなど	葉つき玉ねぎ	さらに下の部分が膨らむのを待って「新タマネギ」として収穫される成長途中のタマネギです。(食べられるのは春のあいだだけ！) 葉の部分は青ネギと同じようにお使いいただけます。 玉が小さいものは半分に切って丸ごとグリルがおすすめ！ じっくり焼くとトロトロになり、ジューシーでとっても甘いですよ♪
三重県 長崎県	久保さん 宮崎さん など	にんじん	甘みも香りもしっかり。生で食べてもクセがなく美味しい！ オーブンでじっくり丸焼きもおすすめです。
長崎県	酒井さん	じゃがいも (西豊)	煮崩れしにくく、いろいろなお料理に使いやすい品種です。 光にあると緑化してしまうため冷暗所にて保管してください。 ※坂ノ途中のじゃがいもは芽が伸びやすいですが、 発芽抑制のための放射線照射をしていない為です。
佐賀県	A-noker	森のアスパラガス 【特別栽培相当】	「水源の森百選」のひとつに数えられる多良岳山の清らかな水とさわやかな風が行き交う山の斜面で作られた『森のアスパラガス』 今の時期は、春芽と夏芽の間の出が少ない時期なのでちょっぴり細め。 普通のアスパラガスとは一味も二味も違います。 オリーブオイルで炒めてお塩でシンプルにどうぞ♪
香川県	さぬき有機	紅だいこん	見た目がとても鮮やかなので浅漬けやマリネもおススメですが、 オリーブオイルでじっくり蒸し焼きにしたり、 火を通すと甘みが出ておいしいです！ スープやお味噌汁に入れると、色素がでてしまうので注意。
熊本県	モエ・アグリファーム	ズッキーニ	ズッキーニは実はかぼちゃの仲間。 モエさんのズッキーニは青臭くなく、ほんのりかぼちゃ風味です！ ソテー、ラタトゥイユ、パスタ、サラダ(生のままスライス)、 炒め物(キノコを入れると色と食感のコントラストが楽しいです！) などがおすすめです！
高知県	林さん、神林さん など	ショウガ	農薬、化学肥料を使っていないので皮つきのままでも◎ 使い切りサイズですが、醤油漬け・オイル漬け・ハチミツ漬けなども ぜひお試しください。
エクアドル	丸夕田中青果加工株式会社	バナナ	無印山科店さまの坂ノ途中コーナーで根強い人気のバナナです。 シュガースポット(黒い斑点)がでるまで熟してから お召し上がりいただくと、より一層美味しいです！

※産地・生産者さまは入荷状況により変更になる可能性があります。

