

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）

産地	生産者	品名	お野菜コメント
奈良県 京都府	アロハベジサービス 柴田ファーム など	美味タス	上は柔らかかなリーフレタス、下はパリパリとした食感の玉レタスが合わさった、1玉で2度おいしいレタスです。 サラダにも、炒めものにも使えますよ♪
熊本県 滋賀県	モエ・アグリファーム カリイの野菜 など	春にんじん	甘みも香りもしっかり。生で食べてもクセがないのが特徴です！ 春にんじんは、成長過程で収穫するため芽出やすいです。 芽は元気の証拠。古いわけではないのでご安心くださいませ。
兵庫県 熊本県	サンサンクラブ 万菜村 など	赤玉ねぎ	売場で大人気だった赤玉ねぎが約半年ぶりに帰ってきました！ 生のままスライスし、サラダやマリネもおススメですが バターソテーなども、もちろん美味しいですよ♪ 生食の際、辛みが気になる場合は水にさらしてから お召し上がりくださいませ。
長崎県	田口さん	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。
京都府	瑞穂農林	ハタケシメジ	香り高いけれどクセがなく、抜群な歯ごたえが魅力です。 油との相性が良いので炒めものがおすすめ。 もちろん、煮込み料理にもどうぞ。 コトコト煮込んでもシャキッとした食感が楽しめます！
和歌山県 大阪府	元ちゃん ふふふ自然農園 など	赤ソラマメ	とってもめずらしい、中身が赤いソラマメ。 鞘のままオープンで焼いて、中身を蒸し焼きにしたり、 鞘から出して茹でたり、お米と一緒に炊くのもおススメです。 赤い皮が固く感じる方はむいてお召し上がりくださいませ。 (※緑色の外皮は召し上げられませんので注意！)
京都府	オーガニックnico (中村さん)	ミニトマト	坂ノ途中のミニトマトと言えば、オーガニックnicoさん！ 就農前は、なんとオムロンの技術者だった中村さん。 ご自身で開発された「エコグリーンハウス」で、 太陽・風・空気の自然エネルギーを最大限活用し、ボイラーを炊くこ となく1年中ミニトマトを出荷してくださっています。
高知県	農作稼業YOKOTA 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◎ とても香り高く、ちょっとお料理に加えるだけでグッと 美味しさが引き立ちますよ。
エクアドル	丸タ田中青果加工 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。

