

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。

先週お伝えした通り、今週は夏らしいセットでのお届けです。

短い期間しか出てこない、ちょっと高級な新ニンニクも入っています。

おろしニンニク・醤油・ごま油・ゴマをあわせ、蒸しキャベツにかけても美味しいですよ♪



### 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
鳥取県	大山ナチュラルファーム	キャベツ	キャベツは葉っぱの間に虫が紛れ込んでしまうことが多く、農薬を使わずに育てるのはとっても難しいお野菜。けれど、挑戦してくださる提携農家さんが少しずつ増えてきました。生でちぎりサラダにしても美味しいですし、火を通せば甘味がぐっと引き立ちます♪
岡山県	吉備路オーガニックファーム	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！オープンでじっくり丸焼きもおススメです。
兵庫県	サンサンクラブ	赤玉ねぎ	生のままスライスして、水にさらさずにそのままお召し上がりいただいても、ほとんど辛味がありません。キレイな色を活かしたサラダやマリネがおすすです。もちろん火を通して美味しいですよ♪
奈良県	ひらひら農園	とうもろこし	甘くて美味しいトウモロコシは虫も大好き…！農薬や化学肥料を使用せずに栽培することは果物並みに難しく、作っている農家さんがほとんどいません。そんな貴重～なトウモロコシ。こんなにきれいな状態も珍しいんです。ぜひ茹でたり焼いたり、いろいろ楽しんでくださいね♪
徳島県	トラスト	キュウリ	自然のリズムに合わせてじっくりじっくり育ったキュウリは風味が豊か◎ ほんのり甘さがあるとっても美味しいです。
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。
京都府三重県	小山さん HATAKEYA	新ニンニク	5月下旬～6月にかけての収穫時期だけ出回る貴重な新ニンニク。乾燥させない収穫後すぐの状態なので、とてもみずみずしく、ピリッと辛いです。後を引かずにフレッシュな味わいです。180℃の油で10分ほど素揚げにして、そのまま食べることができるのも新ニンニクならではの食べ方ですよ♪
高知県	林さん まんま自然農園	ショウガ	夏野菜とショウガはとても相性が良いですよ。キュウリと一緒に生のまま醤油づけにしたり、炒めたりもおススメ！そうめんの薬味にもどうぞ♪
エクアドル	丸タ田中青果加工株式会社	バナナ	ヨーグルトと一緒にジップロックに入れ、揉んで凍らせるだけでお砂糖なしでも美味しいバナナアイスができますよ♪ 暖かな日が多いので、シュガースポットがでたらお早めに。

※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。

