

2013 AUTMUN

秋

カタログ

 日光種苗株式会社

〒321-0905
栃木県宇都宮市平出工業団地33番地

TEL 028-662-1313 (代)
FAX 028-662-1752

[E-mail] info@nikkoseed.co.jp
[U R L] <http://www.nikkoseed.co.jp/>
楽天市場URL <http://www.rakuten.co.jp/nikkoseed>

 日光種苗株式会社

簡単栽培!

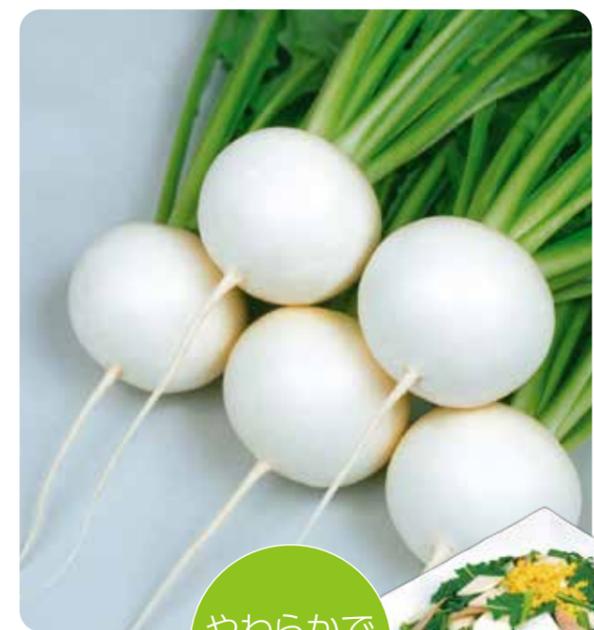
カブを作ろう!!プランターで広がるカラフルガーデン



プランターや鉢植えで
簡単栽培!
日本や世界のおもしろかぶが大集合!!



歯切れよく
美味しい



やわらかで
甘み強い



サラダ紅かぶ&サラダかぶ

肉質が柔らかく、葉も柔らかいかぶ。
甘みがつよいのでサラダ用生食むきのかぶです。
球は7cm前後の腰高になります。



天王寺かぶ

純白できめ細かい白肌のかぶです。
直径10cm程度の小かぶになります。
実の締りも良く、煮炊き、漬物など
オールラウンドに利用できます。



本紅かぶ

皮が真紅に染まる紅かぶです。
直径10cm程度の小かぶになります。
漬物などにすると、色鮮やかに
仕上がります。



コントラスト
が美しい

ターニップミラノ



イタリアで最も人気の高い
品種です。
土から出ている部分が
赤紫に染まり大変美しい
ターニップ(かぶ)です。

色合いを
いかして
サラダに

フレンチゴールデン



名前の通り、表皮が黄色に
なる珍しい品種です。
色合いをいかして、マリネや
サラダなどに利用します。

天王寺かぶ、本紅かぶ
サラダ紅かぶ、サラダかぶ
ターニップミラノ、フレンチゴールデン

合計6品種!!

1ケース2トレイ
トレイアソート可能です。

商品名	かぶ
規格	9cmポットラベル付
出荷時期	●月
ケース入数	24
標準小売価格	オープン価格

冬の寒さに
負けない
野菜

冬の
あったか
お鍋に!!

11月より出荷
寒さに強い冬菜!!

冬の寒さ対策、敷きワラやトンネルをつくったりとなにかと面倒な作業が多いです。冬菜は葉物野菜の中でも特に寒さに非常に強い野菜で、面倒な作業いらずで楽々収穫可能な便利な野菜です。

楽々
収穫!!

冬菜

性質強健、耐病、耐寒性強く厳寒時でもよく生育する冬菜。葉は、肉厚で品質優秀です。収穫は播種後50日位から可能、又春の摘み菜用にも最適。

かき菜
晩生種で茎太く葉柄広く軟らかい優良種です。青菜の不足する冬期から春先にかけて抽苔したものをかきとって収穫します。

霜しらず菜
葉は緑色で欠刻あり、茎は中位で淡緑色です。質は葉・茎共に柔らかく甘味あり煮食、漬物に風味優秀です。

小松冬菜
寒地の風土に改良した優良種です。耐寒性非常に強く、寒地でも越冬します。暖地でもよく生育し春先の野菜の少ない時に収穫できます。

莖立菜
葉は緑色で長楕円状、周縁平坦です。莖も丸みを帯び、扁平で細い。青菜の少ない時期でも利用できますので、珍重される品種です。

ちりめん冬菜
葉はよくちぢみ肉厚く、丈は30cm位となり、葉、茎共に濃緑色です。葉・茎共一種の辛味を有し柔らかく風味良く漬物、煮食、浸し物として珍重されます。

ちりめん莖立菜
耐寒性に強く栽培容易、東北地方で広く栽培されている優良種です。肉質は厚く柔らかく、特に春先の青菜は風味最高です。

商品名 冬菜、かき菜、霜しらず菜
小松冬菜、莖立菜、
ちりめん冬菜、ちりめん莖立菜
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 11月
ケース入数 48 標準小売価格 オープン価格

プランターで沢わさびをつくりましょう!
六方沢わさび



通常のワサビは畑に植えても根が太りません。ところがこの「六方沢」ワサビは畑でも沢ワサビのように根を太く育てられるようになった画期的な品種です。

通常、ワサビは自分が出す辛さの成分であるアリルイソチオシアレートがワサビ自身の成長も邪魔してしまい、野生のワサビは根が太く成長しません。そこで、ワサビが出す辛味成分を水で流して、中毒を防ぎ、大きく育てるのがワサビ田なのです。六方沢は土の中からリン酸や水分などの吸収を助けてくれる菌をワサビに持たせることによってプランターでも沢で育てたような根が太いワサビが栽培可能となり、また通常のワサビのように沢でも栽培ができる水陸両用の画期的な品種です。<レンビ>漬物、サラダ、三杯酢、もちろん、おろしワサビとしてもお使いいただけます。



商品名 六方沢わさび
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 11月
ケース入数 24 標準小売価格 オープン価格

プランターでも育てられる「水陸両用クレソン」
大谷川クレソン



冬の園芸売場に唯一存在感を示す、水陸両用ワサビ「六方沢」に続く第二弾。画期的な、プランターでも栽培できるクレソンです。これにより、クレソンがもっと身近になりました。六方沢ワサビとペアで販売することにより、売場のボリュームがアップします。大谷川クレソンは、ビタミンCや鉄分を多く含む健康野菜です。柔らかい葉や茎を、サラダやおひたしなどに利用します。収穫は先端を10cmほど刈り取ります。生育旺盛なので何度でも収穫できます。大谷川の水源は、日本を代表する中善寺湖。すぐ下流には、華厳の滝があり、鬼怒川に合流します。発音だけを考えれば「ダイヤかわ」。キラキラ輝く宝石の王者、キラキラ輝く水面（みなも）。それに包まれたクレソンを連想させるので、名付けました。



商品名 大谷川クレソン
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 11月
ケース入数 48 標準小売価格 オープン価格



冬どり
かぼちゃ

NEW

冬至かぼちゃ

とてもめずらしい「冬どり」カボチャです!!



冬至に新鮮な
カボチャを食べよう!!

黒

とてもめずらしい「冬どり」カボチャです。高温・うどんこ病に強く、つくりやすい品種です。果皮は濃黒緑色でハート型、重さは1.8kgくらいのホクホクカボチャです。8月植え付けで、11月下旬に収穫できます。冬至に新鮮なかぼちゃを食べましょう!!
<ポイント>開花後50日前後で収穫。

白

商品名 冬至かぼちゃ(黒)
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 ●月
ケース入数 48 標準小売価格 オープン価格

商品名 冬至かぼちゃ(白)
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 ●月
ケース入数 48 標準小売価格 オープン価格

甘味の
強い
トウモロコシ

NEW

とうもろこし

夏まき味甘ちゃん

初夏~盛夏植え、秋収穫の栽培可能なトウモロコシ!!

熟期は87~88日の中生~晩生のイエロー種。低温時から高温時期まで、発芽・初期生育は安定しており、栽培しやすい。穂重450~500g前後と大きく、穂長も長く先端不稔の発生は少ない。穂色は濃く、粒列もきれいで、穂先のしまりもよい。ため高温期でも露出しにくい。柔らかな粒皮を持ち、甘みも強くジューシーな食感を持つ。初夏~盛夏播き、秋収穫の栽培が可能。



甘味が強く
ジューシーな食感!!

商品名 夏まき味甘ちゃん
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 ●月
ケース入数 48 標準小売価格 オープン価格

霜降り
インゲン

秋どりインゲン

「霜ふりインゲン」と呼ばれるほど寒さに強く、霜の降る頃までたくさん収穫できる、つるありインゲン。

NEW



別名「霜ふりインゲン」と呼ばれるほど寒さに強く、霜の降る頃までたくさん収穫できるつるありインゲンです。栽培もとてもかんたんで、園芸初心者の方にもおすすめです。長さ20~25cmで筋がなく、肉厚でやわらかく、風味豊かなインゲンです。



商品名 秋どりインゲン(黄色タイプ)
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 7月
ケース入数 48 標準小売価格 オープン価格

商品名 秋どりインゲン
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 7月
ケース入数 48 標準小売価格 オープン価格

味は
絶品

秋どり枝豆

粒は大きく、非常に甘みがあり、1度食べるとやみつきになる逸品です。



9月末~10月に収穫できる大さやの品種で晩生の品種なので植え付けから収穫まで通常の枝豆よりも時間はかかりますが、粒は大きく、非常に甘みがあり、1度食べるとやみつきになる逸品です。

商品名 秋どり枝豆
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 7月
ケース入数 48 標準小売価格 オープン価格

手軽に
栽培

夏植えスイカ (紅小玉)(黄小玉)

春に植えるより失敗も少なく、非常に手軽に栽培が可能です。



小型の極早生の甘いスイカです。成長が早いので夏に植えて秋頃に美味しいスイカが収穫できます。春に植えるよりも地温が高い時期に植えるので失敗も少なく、非常に手軽に栽培が可能です。

商品名 夏植えスイカ(紅小玉)(黄小玉)
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 6月
ケース入数 48 標準小売価格 オープン価格

手軽に
栽培

夏植えメロン

春に植えるより失敗も少なく、非常に手軽に栽培が可能です。



とてもつくりやすく甘い家庭菜園向きのメロンです。夏に植えると秋にはクリーム色の300gくらいの丸型のおいしいメロンが収穫できます。

商品名 夏植えメロン
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 6月
ケース入数 48 標準小売価格 オープン価格

珍しい
紫色

パープルスリム

珍しい紫色のスティックタイプのブロッコリー。



珍しい紫色のスティックタイプのブロッコリー。早春~春に収穫でき、花蕾は3~4cmと小型ですが、側枝が非常に多く、多収な品種です。20cmくらいの花茎を収穫し、ゆでて食べます。茹でた花茎に豚バラ肉を巻き、塩コショウで炒めると美味です。

商品名 パープルスリム
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 7月
ケース入数 48 標準小売価格 オープン価格

独特の
食感が
クセになる

茎たべ菜

キャベツとブロッコリーを合わせたような食感!!



アブラナ科の植物で花茎、若葉を食べます。キャベツとブロッコリーを合わせたような食感にほんのり甘みがあり、ニンニクによく合うので、炒めものにするとういしいです。炒めものだけじゃなくスープの具や、天ぷら、茹でてサラダなどにも最適です。植えつけてから30日くらいで収穫ができ、暑さに強く、栽培が非常に容易です。

商品名 茎たべ菜
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 7月
ケース入数 48 標準小売価格 オープン価格



鮮やかな葉の色!!
ほろ苦い味!!
サラダの彩り
アクセントに!!



ベローナ バラ

葉が10枚以上になったら下葉からかきとって使用します。ほんのりした苦味と上品な甘みを持つ高級野菜で、ぱりとした歯ざわりが特徴。ワイン色の葉はサラダの彩りに。



カステルフランコ

非結球タイプで外側の葉は円形で大きく、波打ったような感じです。内側の葉になればなるほど、パリパリした歯ごたえが楽しめます。



マントバーナ

大きく柔らかな薄黄緑色の葉を持ち、風味は最高です。レタス同様の食べ方をします。



ロッサ ディ ベローナ

非結球で花が開いたような形、深いワインレッドがとても美しい品種です。寒さに当たると色がもっと美しくなります。油炒めやサラダの彩りに大活躍します。

リーフチコリ セット

葉をちぎって利用するチコリ。彩り、ほろ苦さがサラダのアクセントになる野菜です。寒さにあると、葉の色が鮮やかになります。

商品名 リーフチコリ セット
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 9月
ケース入数 48 標準小売価格 オープン価格

葉の赤紫色と葉脈の純白色とのコントラストが鮮やかです。

トレビス

すがすがしいほろ苦さが持ち味で、サラダのアクセントや肉料理の付け合せに最適。

球の肥大や着色の揃いが良く、定植後50~60日でソフトボール大に結球し、約300~400gになる。

商品名 トレビス
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 9月
ケース入数 48 標準小売価格 オープン価格

イタリア料理や
フランス料理
では
定番の食材



ローマの
冬野菜

アスパラガスチコリ プンタレッタ

NEW

アスパラガスの蕾部分が固まって付いたような形になるチコリーです。

ローマの冬野菜の代表的な一つで、ビタミン、ミネラル等栄養豊富で健康野菜としても人気です。若葉には苦味が少しありますバーニャカウダ、細かくカットして冷水にさらして、オリーブオイルとアンチョビのドレッシング・サラダはシャキシャキとした食感がローマっ子に人気です。



商品名 アスパラガスチコリ
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 9月
ケース入数 48 標準小売価格 オープン価格

パリパリの 食感 ザーサイ

ザーサイの漬物はパリパリの歯ごたえがビールのおつまみによく合う一品



漬物で馴染み深いザーサイは、中国四川省特産の野菜です。肥大した茎の部分を食べます。アブラナ科からし菜の仲間ですので、葉も食べることが出来ます。収穫時期は12月から2月頃です。茎の部分の皮をむき、炒め物や漬物に利用します。



商品名 ザーサイ
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 7月
ケース入数 48 標準小売価格 オープン価格

新芽を
食べる

食べるエンドウの芽

エンドウなのに巻きヒゲなし!!新芽、わき芽を豆苗として!! 炒めて中華料理にも! もちろん莢も甘くておいしい!!



中華料理によく使われる豆苗。日本の小売店やスーパーマーケットなどでは、水耕栽培された発芽したての根付きのものを、「豆苗」として販売しています。ですが、本来の豆苗はエンドウの新芽や若葉を摘んだものです。流通量も少ないので、一般のスーパーマーケットにはほとんど出回りません。とりたてのエンドウの新芽は非常にやわらかく、香りもスーパーに出回っているものよりも強く、味もしっかりとしているので豆苗本来の味がたのしめます。

商品名 食べるエンドウの芽
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 7月~10月
ケース入数 48 標準小売価格 オープン価格

夏植え野菜苗

すぐ成る!!
良く成る!!
夏植え野菜!!

大人気の秋トマト・ナス・キュウリ苗

期間限定

秋どりの用

大人気!!

夏～秋の売場で販売!!

秋トマト・秋ナスび・秋きゅうり



秋トマト



夏トマトよりあま～い秋のミニトマトです。
秋の日照時間の短い季節や、室内窓辺の弱光線でも開花結実する特別に育種された強健なミニトマトです!

一年中食べたい野菜 BEST 3!!

秋きゅうり



霜がおりるまで実が成りつづけます。たくさん採れるきゅうりです!
耐暑性に優れ、夏の暑い時期から霜が降りるまで長い期間収穫できます。
実付がよく、たくさん収穫できるキュウリです。サラダにも漬物にも向く万能キュウリです!

秋ナスび



おいしい人気の中長タイプ

芯が太く、製菓用がよい! 肉は白く、ここもやわらかい! 長ナスです!!

おいしい秋ナスがこれです!!

植えつけてから30日位で実をつけます。秋ナスに最適の品種です!
煮たき物にも漬物にも向く万能ナスです!



皆さんも、秋どりのトマト・ナス・キュウリ(果菜)コーナーを充実してみたいかがたしょう!!



発送は予約順位優先とさせていただきますので、予めご了承ください。
※苗の生育状況により、ご希望の出荷日に添えない場合もございます。ご了承ください。

<p>発売元 エムソン</p> <p>〒666-0123 兵庫県川西市鼓が滝1丁目3番8号 TEL.072-793-2391 FAX.072-792-2999</p>	<p>発売元 日光種苗株式会社</p> <p>〒321-0905 栃木県宇都宮市平出工業団地33番地 TEL.028-662-1313 FAX.028-662-1752</p>
--	---

冬の鍋物に
欠かせない
京の伝統野菜

ほしねぎ苗 (九条ねぎ)

葉が長く太くなり、冬になると
甘味が増してくる大変美味しい葉ねぎ

九条ねぎをいったん干して乾燥させた物をほしねぎとよび、そのほしねぎは、昨秋に種をまき、今年の3月頃に定植、7月に掘上げて乾燥させます。大変手間のかかる作業を繰り返して、商品として出荷されます。干すことにより、甘味が増すといわれています。白葱と違って、緑の葉にはカロチンやビタミンBを多く含みます。九条ねぎをたっぷり入れた温かい味噌汁は風邪の予防に最適です。鍋物、すき焼き、ぬたや和え物などによく合う京野菜です。



プランターなどで、簡単に栽培できます。株をばらして、1本ずつ植付けします。冬になると3倍位に分けつします。収穫は晩秋からになります。地上部5cm程で、切ると何度か収穫することが可能です。



●株元の様子●

●出荷苗イメージ●



鍋物や
すき焼き
ぬたや和え物に
よく合います



商品名 ほしねぎ苗(九条ねぎ)
規格 10.5cmポットラベル付 出荷時期 9月
ケース入数 20 標準小売価格 オープン価格

営利栽培用高品質苗

日本一の
いちご王国
とちぎ生まれ

プレミアム とちおとめ



甘
でっかい!!

栃木のいちご生産者も使う
プロ向けの高品質の苗です。
高価な贈答用のいちごにも
使われています。



●出荷苗イメージ●

プランター栽培も楽々!!



栃木県の農業試験場で「女峰」の後継品種として生まれた品種。
「そのまま食べても甘くておいしく、ジューシーないちご」として日本のイチゴの代表する非常に人気の高いイチゴです。女峰の特性である形の良さや色の鮮やかさを受け継ぎながら、粒は大きく、味は甘く、酸味が少ないのでより甘みが強く感じられます。果肉はやわらかく、ジューシーな果汁もたっぷりな甘でっかいイチゴです。

商品名 とちおとめ
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 9月
ケース入数 48 標準小売価格 オープン価格

彩り
野菜

NEW

赤いチンゲンサイ



色鮮やかな濃赤紫の
チンゲンサイ!!!

葉の色が濃赤紫色に着色するチンゲンサイ。葉裏は葉脈部が赤く着色し、葉柄は従来のチンゲンサイと同様に淡緑となる。尻張りはジックリしており、従来のより小さなサイズで収穫する。

商品名 赤いチンゲンサイ
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 ●月
ケース入数 48 標準小売価格 オープン価格

NEW

アクが少なく、やわらかでサラダに最適!!

サラダほうれんそう

サラダ
野菜



赤茎サラダほうれんそう

肉厚でボリュームのある葉、濃赤の茎とのコントラストが鮮やかなほうれんそうです。アクが少ないのはもちろんのこと、繊維質が少なく、甘みが強いのでサラダ向けの品種です。

商品名 赤茎サラダほうれんそう
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 ●月
ケース入数 48 標準小売価格 オープン価格

商品名 青茎サラダほうれんそう
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 ●月
ケース入数 48 標準小売価格 オープン価格

青茎サラダほうれんそう

アクが少なく、やわらかでサラダに最適なほうれんそうです。照りのある鮮やかな緑色の葉は食欲をそそります。

春菊シリーズ

サラダ春菊

カロテン、ビタミンB2、葉酸、カルシウム、鉄などビタミンや無機質が豊富です。肉質はやわらかく程よい香りでアクが少なく、サラダなどの生食に最適です。もちろん鍋物や和え物にも合います。葉は濃緑で葉肉は厚く、分枝が適度に伸びる株張り型中葉春菊です。

新感覚!!生で美味しい
サラダ用春菊

商品名 サラダ春菊
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 9月
ケース入数 48 標準小売価格 オープン価格



肉厚でやわらか
香りも強い

おたふく春菊

葉は淡緑の極大葉で葉のギザギザが浅い品種。肉厚でやわらか、香りが良いのが特徴です。生育旺盛で暑さ、寒さにも強く育てやすい品種です。

商品名 おたふく春菊
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 9月
ケース入数 24 標準小売価格 オープン価格



関西株張中葉春菊

関東タイプに比べてやや葉の切れ込みは円味を帯びており、葉巾が広く、葉の伸びが早い。

切れ込みが丸味を帯び
葉の伸びが早い

商品名 関西株張中葉春菊
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 9月
ケース入数 48 標準小売価格 オープン価格



関東株張中葉春菊

葉の切れ込みは深く、細かい。葉色は濃く肉厚。株元から分枝しやすく摘み取りやすい。葉の伸びはゆっくり成長する。

葉の切れ込みが細かく
摘み取りやすい

商品名 関東株張中葉春菊
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 9月
ケース入数 48 標準小売価格 オープン価格



サラダほうれんそう

味サラダほうれんそう

アクが少なく、やわらかでサラダに最適なほうれんそうです。照りのある鮮やかな緑色の葉は食欲をそそります。

赤茎サラダほうれんそう

肉厚でボリュームのある葉、濃赤の茎とのコントラストが鮮やかなほうれんそうです。アクが少ないのはもちろんのこと、繊維質が少なく、甘みが強いのでサラダ向けの品種です。

商品名 味サラダほうれんそう
赤茎サラダほうれんそう
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 10月
ケース入数 24 標準小売価格 オープン価格



サラダそらまめ

特性熟期は一寸系と同程度の中早生種です。莢長約20cm、濃緑色の長莢で、1莢に6~7粒入ります。種子は2~2.5cmの大粒で、種皮は淡緑色、甘味、風味に富みサラダ用途に最適です。



商品名 サラダそらまめ
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 10月
ケース入数 24 標準小売価格 オープン価格

秋の伝統野菜苗



独特の風味と辛味

中島菜

能登半島の中島町で古くから農家の自家用として栽培されてきた伝統野菜。高血圧を抑制する成分が含まれており、血圧を調整する機能性野菜としてテレビや雑誌などで大きく紹介されました。漬物や鍋に入れて利用し、独特の風味と辛味が食欲をさそいます

沖縄在来のからし菜

島菜

沖縄在来のからし菜。特に香りが良く風味豊か。生育は早く性質が強いので作りやすい。漬物、煮物、おひたし、炒め物に重宝する。

沖縄のレタス

島ちしゅ

作りやすく、肉厚でパリッとした食感!!沖縄で人気のあるレタスの仲間、非結球タイプ。農緑色の葉は肉厚で食感が良い。サラダはもちろん、加熱調理してもおいしい。

山形青菜

高菜の仲間、今では野沢菜と肩をならべる有名な野菜です。ほどよい辛味が自慢です。

ほどよい辛味

特有の風味
漬物、煮物に最適

かつお菜

ちぢみがあり、厚肉大葉、鮮やかな濃緑色を呈し、外観特に見事で、特有の風味があり、漬物、煮物に最適で、煮るとかつお節を入れなくてもいいほどのうまみがでると言われています。

シャキシャキ食感!!

仙台雪菜

ほうれん草よりも歯ごたえがあり、茎のほうはシャキシャキ、濃緑の葉は甘味のある宮城県の伝統野菜です。

独特の風味!!

壬生菜

京都の壬生地方で栽培された水菜が、変化して生まれたものです。水菜のように葉に切れ込みがない丸い葉が特徴です。独特の香り、風味、辛味があり、シャキッとした歯ごたわりが特徴です。

茎や葉を食べる

越前葉ごぼう

茎や葉を主に食べる越前葉ごぼうは、葉ごぼうの代表的品種です。香りが強く、食物繊維が多く含まれるので整腸作用があり、脱コレステロールの作用もあるといわれています。

コブがうまい

雲仙こぶ高菜

葉の内側に突起(こぶ)ができる、とてもめずらしい長崎の伝統野菜です。やわらかさと歯切れのよさは天下一品で、特に漬物の風味は最高です。また、コブの部分だけを使った浅漬けや炒め物はこの上なく美味です。

鍋物に

千筋京水菜

寒さに強く、作りやすい品種です。鮮緑色の葉には細かいギザギザの切れ込みがあり、茎は白く柔らかいのが特徴です。ほのかな苦味が持ち味です。

充実の15品種!!

次ページちりめん野菜とアソートも可能

商品名	秋の伝統野菜苗	
規格	9cmポットラベル付	出荷時期 9月
ケース入数	48	標準小売価格 オープン価格

NEW

風味
まろやか

大和真菜

奈良県の甘い漬野菜。やわらかく、甘みがあり、まろやかな風味が特徴です。大きくなってもやわらかいので家庭菜園向きの品種です。

蕾と茎を収穫

のらぼう菜

埼玉県、東京都西部特産のアブラナ科の野菜です。春に蕾と茎を食べ、甘みがあり、おひたしや天ぷらなどによく合います。

栽培簡単

大阪白菜

大阪生まれの白菜として有名です。チンゲンサイと白菜の仲間にあたります。病害に強く生育旺盛で作りやすい野菜です。葉は淡緑色で大きい。

浅漬け
雑煮に

長崎白菜

本漬、浅漬、おひたし、雑煮などに使われる半結球のハクサイです。やわらかい葉と独特な風味が魅力です。

三大漬菜のひとつ

広島菜

広島生まれの、濃緑で葉幅が広い野菜です。漬物などに最適です。地域特有の野菜として長野県の野沢菜、九州の高菜と共に日本三大漬菜と呼ばれています。

ちりめん 野菜

独特の
風味と辛味

ちりめん 葉からし菜

葉がちりめん状にちぢむ丸茎のからし菜です。葉は大きくやわらか。適度の辛味と苦味があり、漬物・おひたしにすると独特の風味になります。炒め物や和え物などにも良く合います。・装飾 野菜などに好適です。カルシウム、ビタミンCやKなどの栄養も豊富です。



煮込み
料理に

ちりめん 黒キャベツ

高菜の仲間で、今では野沢菜と肩をならべる有名な野菜です。ほどよい辛味が自慢です。

寒さで
甘みが増す

ちりめん野菜 全8品種!!

前ページ伝統野菜とアソートも可能

商品名 秋の伝統野菜苗
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 ●月
ケース入数 24 標準小売価格 オープン価格



ロール
キャベツに

ちりめんキャベツ

葉の表面がちりめん状に縮れているのが特徴です。甘味があり、歯切れもいのでサラダに最適です。別名、サボイキャベツとも言われています。

甘みが
強い

ちぢみ小松菜

従来ある小松菜より葉がちぢむ小松菜です。葉の色がとても濃く、光沢もあるので見栄えが良いです。葉が縮むので、食べたときの歯ざわりがよく、甘みが強いおいしい小松菜です。

高菜独特
風味豊か

三池ちりめん高菜

多肉性タカナの代表種で、福岡が主産地。葉は大きく、中央の葉脈は厚く幅広い。茎、葉はやわらかく、高菜独特の苦味、味があり漬けるとまろみもでとても風味豊かです。

ちぢみ雪菜

全国でも珍しい雪の中で育つ軟白野菜です。冬の寒さで葉がちぢれ甘味が増し、食物繊維やビタミンが豊富に含まれる東北地方の伝統野菜です。

食物繊維
豊富

ちりめん法蓮草

葉が幅広く、濃緑肉厚なほうれん草。また、甘味、ミネラルが豊富です。栽培方法も簡単で作りやすい品種です。

肉厚で
甘い

肉厚で
やわらか

ちりめん白菜

黄色でちりめん状に縮み柔らかく、内葉は大きくなる半結球状態になります。茎は純白で巾広く、葉肉は厚く腰張は大きい品種です。

まるでフルーツ!!!

フルーツスナップ

新登場!!
NEW

商品名 フルーツスナップ
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 ●月
ケース入数 24 標準小売価格 オープン価格



フルーツスナップ

甘くて、プリプリの肉厚でジューシーなスナップエンドウ。栽培も容易で早い時期から実をつけ始めるのでプランター栽培でもたくさん収穫が可能です。

甘
ジューシー!!

鈴なり砂糖エンドウ

甘味が
強い

砂糖エンドウ名前のように非常に甘く、肉厚でやわらかいエンドウです。病気にも強く栽培が簡単で収穫量も多い赤花の極早生品種です。

商品名 鈴なり砂糖エンドウ
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 ●月
ケース入数 24 標準小売価格 オープン価格

ニムラサラダスナップ

甘味が強く
美味しい

豆を十分に太らせてから、莢ごと食べる実エンドウです。莢の肉質が柔らかく、甘味が強く、非常においしい品種です。さっと茹でてサラダに、おひたし、汁の具、炒め物にととても美味しいスナップエンドウです。

商品名 ニムラサラダスナップ
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 ●月
ケース入数 24 標準小売価格 オープン価格

ウスイエンドウ

多収穫
実が
大きい

グリーンピースのように実をとって食べる品種で、デンプン質に富み、甘味のある品質は優秀です。

商品名 ウスイエンドウ
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 ●月
ケース入数 24 標準小売価格 オープン価格

フランス大莢エンドウ

肉厚で
甘い

大莢豌豆の代表的品種で、家庭栽培でも作り易く、品質、収量共に秀れた優良品種です。莢は長さ12~13cm位で幅広く、肉厚です。柔らかく風味も豊かです。

商品名 フランス大莢エンドウ
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 ●月
ケース入数 24 標準小売価格 オープン価格

オランダ大莢エンドウ

肉厚な
ジャンボ
エンドウ

莢の長さが11cm~12cm、幅3cmと非常に大きいジャンボエンドウで肉厚でやわらかいです。背丈は170cm程度で収量も多い極早生の品種。

商品名 オランダ大莢エンドウ
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 ●月
ケース入数 24 標準小売価格 オープン価格

フランス
生まれの
本格香味野菜

エシャロット

NEW
新品種追加!!



フランス料理には
かかせない
高級食材!!



フランス語でエシャロット (eschalot)、英語ではシャロット (shallot) と言い、フランス料理やイタリア料理の香味野菜として欠かせません。玉ねぎとニンニクを合わせたようなとても良い風味と深い味わいがあります。みじん切りやすりおろして炒め物、サラダのドレッシング、ソースなどに利用します。

エシャロット…

種は細長いしずく型で赤みがかった表皮で果肉はやわらかく、香りの高いヨーロッパの高級品種です。らっきょうを軟白栽培し、葉つきのまま若採りしたエシャロットとは別種のもので、本場の味をお楽しみください。

黄金色丸型



細長いしずく型

エシャロット ポワトゥ

ポワトゥ種は細長いしずく型で赤みがかった表皮で果肉はやわらかく、香りの高いヨーロッパの高級品種です。らっきょうを軟白栽培し、葉つきのまま若採りしたエシャロットとは別種のもので、本場の味をお楽しみください。



商品名	エシャロット エシャロット ポワトゥ	
規格	9cmポットラベル付	出荷時期 ●月
ケース入数	24	標準小売価格 オープン価格

イタリア料理や
フランス料理では
定番の食材

煮込み料理に
良く合う食材!!

イタリア料理やフランス料理、インド料理では定番の食材です。煮込み料理によく合うのでスープやシチュー、鶏肉や豚肉に合わせて使われます。ホクホクとした食感で食味もよく、ビタミンA・B、ミネラル、鉄分、リン、カルシウムなどの栄養も豊富で機能性食品としても注目されています。



レンズマメ

フランス料理には
かかせない
高級食材!!



栽培
水はけの良い乾燥した培養土を使用し、植え付け後は、乾燥気味に栽培します。寒さには比較的強いですが、霜に当たると生育が悪くなりますので、プランターでの栽培では霜が当たらない軒下などで栽培をおすすめします。

商品名	レンズマメ	
規格	9cmポットラベル付	出荷時期 10月
ケース入数	48	標準小売価格 オープン価格

ヒヨコマメ

イタリア料理や
フランス料理では
定番の食材



フランス料理には
かかせない
高級食材!!

ホクホクとした
栗のような
食感が魅力!!



商品名	ヒヨコマメ	
規格	9cmポットラベル付	出荷時期 10月
ケース入数	48	標準小売価格 オープン価格

栽培
ヒヨコマメは草丈40~60cmほどの小ぶりの品種ですが、支柱をたててあげると栽培がしやすいです。乾燥した気候を好むので、用土は水はけの良いものを選び、50cmほど間隔をあけて植えつけます。



マメのかたちがヒヨコに似ているので日本ではヒヨコマメと呼ばれています。主な産地はインドや中東、地中海沿岸で栽培されています。インドではヒヨコマメをカレーに入れて豆カレーとして親しまれています。ご自宅でインド風豆カレーを苗からつくりませんか? またカレーはもちろん、サラダやスープにも良く合い、高タンパク、低カロリーな食材です。

ジャガイモ1球ごとに品種別カラーテープで巻いてあります。

ジャガイモバイキング



充実の
15品種!!

品種特性や
じゃがいもの作り方
などの情報は
QRコードでGET!!

変わったジャガイモで品揃え豊富に!!

赤皮美味ポテト 種苗検査合格品 種類か一目でわかる 色別の品種テープ巻き!!
ジャガキッズ^{レド} 日光種苗株式会社 詳しくはQRコードでアクセス! 4 964545 312270



プランターでジャガイモ栽培される方にもおすすめです。

商品名 ジャがいもバイキング
スタンダード5種セット
品種内容 男爵薯、メイクイン、キタアカリ、トヨノロ、アンデス赤
規格 5種 各40球入(計200球入) 出荷時期 2月
ケース入数 標準小売価格 オープン価格

商品名 ジャがいもバイキング
変わり種10セット
品種内容 アローウ、インカのめざめ、サッシー、シェリー、シンシア、ジャガキッズパープル、ジャガキッズレド、チエルシー、レドカリスマ、コロール
規格 10種 見計らい混合200球入 出荷時期 2月
ケース入数 標準小売価格 オープン価格



品種によって品切れの場合、セット内容が変更になる場合がございます。お早めのご予約をお待ちしております。

ネギの食感に
+
ニラの香り!!

ねぎとら「なかみどり」

シャキシャキとした歯応えとにんにくのような香りを持つ新野菜!



ねぎとらの交配種

栃木県農業試験場で開発された「ねぎとら(なかみどり)」は、地元宇都宮のネギ「新里ネギ」を母親、ニラ「きぬみどり」を父親の胚培養により誕生しました。品種名「なかみどり」は、栃木県を流れる那珂川の「なか」と、父親の「きぬみどり」から由来します



ニラの断面は細長く、ネギの断面は丸になりますがネギニラは半月状になるのが特徴です。

栄養も豊富!!
鉄分、リン、糖質は
ニラの1.5倍以上!!



おススメはもちろんギョウザの具!その他、おひたし、めた、サラダ、漬物、鍋物、炒め物など、様々にご利用いただけます。生で薬味にも。また、花やつぼみもご利用いただけます。つぼみはサラダやおひたしに、花は天ぷらにおススメです。

商品名 ねぎとら「なかみどり」
規格 9cmポットラベル付 出荷時期 3月
ケース入数 48 標準小売価格 オープン価格