四国の豊かな自然が
生み出した野菜

土佐野菜

- 商　品　名　土佐野菜　2品種
- 規　　格　10.5cmポットラベル
- 出荷時期　4月～5月
- ケース入数　40
- 標準小売価格　オープン価格
- シリーズ内 ケースアソート可(20×2種)

土佐ピーマン

高知県で生まれた早生の中型種のピーマンで濃緑で色艶もよく、着果が安定しており、初期から全期を通じて非常に多収な品種です。

土佐ししとう

高知県の海岸部の農家を中心に細々と栽培が続けられてきた長形の系統のししとうで、細長く、果頂部がごつごつした獅子頭ではなくて、すっきりとした果頂部が特徴です。

豊富な雪解け水と肥沃な土壌が育む
米どころ新潟の伝統の野菜

越後野菜

- 商　品　名　越後野菜　2品種
- 規　　格　10.5cmポットラベル
- 出荷時期　4月～5月
- ケース入数　40
- 標準小売価格　オープン価格
- シリーズ内 ケースアソート可(20×2種)

かぐらなんばん

在来系の品種には珍しい辛味のあるピーマン型のトウガラシでです。形はクシャクシャとした球形のおもしろい形をしています。

長岡巾着なす

新潟県生まれナスです。黒紫色の果皮で比較的　縦じわが浅く、肉質がしまっているので、煮崩れしにくい。漬物や焼き物などに最適です。

厳選のゴーヤ(苦瓜)4品種、食べ比べてみてはいかが?

変わったゴーヤ

琉球一番一般種

健康に大切なビタミンC、植物繊維などが豊富に含まれて、夏バテ防止に最適です。

薩摩の苦瓜 長れいし系

果長が35cmにもなる大きなれいしです。豚肉との油炒めによくあいます。

緑の琉球 太れいし系

果径が約6cm、果長が約15cmの太れいしです。油炒め、煮物におすすめです。

- 商　品　名　変わったゴーヤ　4品種
- 規　　格　9cmポットラベル
- 出荷時期　4月～5月
- ケース入数　48
- 標準小売価格　オープン価格
- シリーズ内 ケースアソート可(24×2種)

琉球の雪　白れいし系

苦みが淡い白皮のれいしです。サラダや酢の物、油炒め、煮物におすすめです。

伝統野菜

ビタミン・ミネラルを豊富に含む
ヘルシー野菜

健康野菜

おかのり

整腸効果や骨づくりに抜群。カルシウム、カロチンが豊富。おひたし、テンプラ、油炒め、何でもOK!

赤いオクラ

ふつうのオクラよりサヤが長く、色が赤くなる珍種。茹でて食べるも良し、乾燥させてドライフラワーにも。

やまくらげ

くらげのようにコリコリした食感。ビタミンA、カルシウムが豊富。葉はサラダ、酢の物、キムチに!茎は炒め物、中華料理、漬け物に!

つるな

風味はホウレンソウのようで、特に若いうちはやわらかでくせも少ないので食べやすくカロチン・鉄分・ビタミンC多い

- 商　品　名　健康野菜　4品種
- 規　　格　9cmポットラベル
- 出荷時期　4月～5月
- ケース入数　48
- 標準小売価格　オープン価格
- シリーズ内 ケースアソート可(24×2種)

おいしい枝豆をつくろう!!

枝豆シリーズ

- 商　品　名　枝豆シリーズ各種
- 規　　格　10.5cmポットラベル
- 出荷時期　4月～5月
- ケース入数　40
- 標準小売価格　オープン価格
- シリーズ内 ケースアソート可(20×2種)

極早生

おいしい茶豆

大粒で特に早どりの枝豆。味も良く、芳香甘味枝豆。

早生

豆の踊り子

食味最高の早どり種で作りやすくたくさん収穫できます。

中生

香る枝豆

特に香りが強い品種で甘い香りと味が自慢の枝豆です。

晩生

おいしい黒豆

3粒莢率が高く、黒豆特有の香りと味がたまりません

グルメ野菜シリーズ

販売再開

ダイエット夏野菜 ハスイモ

サラダでシャリシャリとした食感が魅力!!

葉柄の断面にレンコンのような小さな穴があることからハスイモと呼ばれています。ハスイモはイモの部分は食べません。葉柄（ズイキ）を食べます。高知県の伝統野菜としても有名です。生食で、シャリシャリとした食感は夏にぴったりの味です。繊維質やビタミンが豊富に含まれ、ダイエット野菜として注目されています。

食物繊維ビタミンも豊富!!

●商品名	ハスイモ
●規格	9cmポットラベル
●出荷時期	6月下旬
●ケース入数	24
●標準小売価格	オープン価格

豆粒ほどの大きさ マイクロトマト

NEW

珍しい超小粒の赤いミニトマトです。付け合せやサラダに、お薦めのトマトです!!

マイクロトマト イエロー

新しくイエロータイプが仲間入り!!

●商品名	マイクロトマトレッド、イエロー
●規格	9cmポットラベル
●出荷時期	4月
●ケース入数	48
●標準小売価格	オープン価格
●シリーズ内	アソート可

エスニック野菜

コリアンダー

パクチー・香菜（こうさい）・シャンツァイなどたくさんの名前を持つ野菜です。東南アジア料理には、欠かすことのできない野菜のひとつです。独特の香りがありますが、今ではパクチー料理専門店があったり、直売所でも、おだやかな右肩上がりの人気のようです。スープや炒め物、鍋物の薬味などに利用します。

スープセロリ

キンサイともよばれ、セロリの原種に近いものと言われています。スープセロリは、セロリより食べやすく、シャキシャキとした歯ざわりを楽しめます。そして、その名のとおり、スープの香り付けはもちろん、オムレツ・サラダ・中華料理、炒め物・おひたし・薬味など、幅広いレシピに利用できます。

●商品名	エスニック野菜 2種
●規格	9cmポットラベル
●出荷時期	5月
●ケース入数	48
●標準小売価格	オープン価格
●シリーズ内	アソート可

変わりズッキーニ

トランペットズッキーニ

半つる性で細長いトランペットのような形のズッキーニで果肉は黄色で蒸し焼き、ローストにして食べます。15～25cmの若い実は他のズッキーニと同じような料理にも。

細長いトランペットのような形!!

ピンポン玉サイズで収穫!!

ピンポンズッキーニ

ピンポン玉より少し大きい実が収穫できるズッキーニでイタリア北部ピアツェンツァ地方の特産種でサラダや詰め物、オーブン焼きにおすすめ。オリーブオイルとの相性が良く、加熱するといっそう味が引き立ちます。

見た目は個性的だが味は絶品!!

UFOズッキーニ

半つる性で成長が早く、多収穫な扁平ズッキーニ。継続的に収穫できる丈夫な品種です。UFOみたいなとても個性的な形をしていますが、他のズッキーニと同様にグリルなどで非常に美味しいズッキーニです。

見た目はゴーヤ!!味はズッキーニ!!

イボイボズッキーニ

イタリアのヴェネト地方で栽培されているズッキーニです。果肉が堅めで煮崩れしにくいタイプです。外見はイボイボでキュウリやゴーヤに似た雰囲気がありますが、美味しいさは格別です。

イタリア料理の前菜などに使われる!!

花ズッキーニ

ズッキーニの中でも花が大きい品種でイタリア料理などで主に使われる食材です。雄花のほうが味がよいといわれておりイタリア料理では主に雄花を利用します。実も収穫でき、オリーブオイルとの相性も良く、加熱すると一段と食味が良くなります。オリーブオイルで炒め煮したラタトゥーユやマリネ、フリットとイタリア料理には欠かせません。

●商品名	ズッキーニ各種
●規格	9cmポットラベル
●出荷時期	4月
●ケース入数	48
●標準小売価格	オープン価格
●シリーズ内	アソート可

グルメ野菜シリーズ

ベビーリーキ

超早どりで茎の太さが2cm程度で収穫するベビーリーキです。細ねぎのような辛みもなくリーキ特有の上品な香りが味わえます。スープや炒め物などの料理に使うことで料理に甘味ととろみをプラスします。

長い!!

香りが良く
早秋～秋どり!!

超
早どり

ロングリーキ

通常のリーキより軟白部が20-30cmと長くなる品種で寒さにも非常に強いタイプですので秋から晩冬まで収穫期間が長いのも特徴です。リーキをじっくり炒めて作るスープはトロトロでネギとはまた違う独特の香りが最高です。

- 商　品　名　リーキ　各種
- 規　　格　9cmポットラベル
- 出荷時期　5月
- ケース入数　48
- 標準小売価格　オープン価格

NEW

栽培簡単
秋～晩冬どり

イタリア料理やフランス料理では定番の食材!

ヒヨコマメ

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い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。

スープやカレーに良く合う
ヒヨコの形の珍しいマメ!!

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
- 出荷時期　5月
- ケース入数　48
- 標準小売価格　オープン価格

NEW

かわり
カボチャ

かぼちゃ バターナッツ

ヒョウタン形のおもしろい形をしており果皮はベージュでツヤがあり、滑らかで果重は800g程度。繊維質が少なく非常になめらかで、まさにバターのような食感です。ホクホク系のかぼちゃではなく粘質系のかぼちゃですので煮物には向きませんが、なめらかな食感を生かして濃厚でクリーミーなスープやプリンができます。

バターの
ような
なめらかさ

なめらかな舌触りと
濃厚な味

- 商　品　名　バターナッツかぼちゃ
- 規　　格　9cmポットラベル
- 出荷時期　4月
- ケース入数　48
- 標準小売価格　オープン価格

かわり
カボチャ

ヘルシー そうめんかぼちゃ (パスタウリ、金糸うり)

ズッキーニなどと同じペポカボチャの仲間です。果実は黄色の俵型で、20cm前後になります。輪切りにしてゆでると、果肉がそうめんのようにほぐれます。開花後約40～45日で収穫期に達します。果実が灰白色から黄色に変わったら収穫適期です。ゆでるとそうめんのような細かい繊維がそのままほぐれます。これを冷水に浸し、酢じょうゆなどで味つけして食べます。肉質は粗く、シャキッとした歯ごたえです。

あっさり
サッパリ

果肉がそうめんに!!
テレビや雑誌で話題!!

- 商　品　名　そうめんかぼちゃ
- 規　　格　9cmポットラベル
- 出荷時期　4月
- ケース入数　48
- 標準小売価格　オープン価格

辛くて
うまい

チェリーペッパー

イタリア　カラブリア地方で有名な丸型唐辛子です。樹形はコンパクトで実付がよく、熟してくると赤みが深まります。中身をくりぬいて、ツナ、アンチョビ、ケイパーのペーストを詰めこんでオリーブオイルに漬け込んだペペローニピッカンテにつかわれます

丸くかわいらしい形
辛みは強い!!

- 商　品　名　チェリーペッパー
- 規　　格　9cmポットラベル
- 出荷時期　5月
- ケース入数　48
- 標準小売価格　オープン価格

NEW

カラフル野菜

なめらか旨い

縞てまり

果実は200g位の長卵型となり、果皮はテリのある濃紫色に美しい縦縞が入ります。肉質は緻密、なめらかな食感で油を吸いにくい肉質のため、素揚げやオーブン料理などに最適です。

紫に白のストライプ!!

サラダ用茄子

万寿満(ますみ)

草姿は立性で、節間は中位ですが、茎は太く枝が垂れ下がることは少ないです。果実は首の太い長卵形で、ヘタ、果とも緑色です。葉は緑色で、トゲは少ない品種です。果皮は弾力があり、果肉が密で、ナス特有のアクが少ないので生食や煮食に適します。

ナス特有のアクが少なく
サラダやマリネに最適!!

バナナなんばん

黄辛こしょう

長野県松本、安曇方面から東北信で作られている珍しいこしょうです。草丈は70～80cm、葉は中型で果は最初上向きで後に下向きとなる。肉厚で辛味は中辛でみずみずしく、生食ができ、煮ても焼いても、また辛子みそにしてもとてもおいしい品種です。

肉厚でピリ辛
生食も出来る!!

色鮮やかでデカイ

テラプリカゴールド

果実の長さが20cm前後となり、直径も5～6cm位になる、長型の赤色・黄色ジャンボカラーピーマンです。糖度が高く食味は良好です。また、細長い形状のため、輪切りにしやすく省力的な調理・加工が可能です。草勢は旺盛で作り易く、着果のよい品種です。

テラプリカレッド

果実の長さが20cm前後となり、直径も5～6cm位になる、長型の赤色・黄色ジャンボカラーピーマンです。糖度が高く食味は良好です。また、細長い形状のため、輪切りにしやすく省力的な調理・加工が可能です。草勢は旺盛で作り易く、着果のよい品種です。

色鮮やかでジャンボ!! メガを超える大きさ!!

- 商　品　名　カラフル野菜各種
- 規　　格　9cmポットラベル
- 出荷時期　4月～5月
- ケース入数　48
- 標準小売価格　オープン価格
- シリーズ内 アソート可

人気!! 驚きの食感!! うす皮野菜

うす皮濃味きゅうり

果皮が薄いので、食感が非常に良く、ポリポリ、シャキシャキとした歯ごたえと濃厚な食味がくせになるきゅうりです。皮が薄いのでサラダや漬物にすると非常に美味です。

皮が薄く シャキシャキの 食感!!

うす皮ミニトマト

口の中に皮が残らないまったく新しいミニトマトです!
果皮は透明感のあるピンク色で、見た目はまるでさくらんぼ。非常に皮が薄く、従来のミニトマトと比べると皮が口の中に残らないので、お子様から高齢者の方まで幅広い層のお客さまに支持されるミニトマトです。糖度は9～10度と従来のミニトマトと差がなく、なおかつ、酸味と甘みのバランスが良いのでとてもおいしいミニトマトです。

「うすかわ」だから皮が破れやすいと思う方がいるかもしれませんが、まったく逆です。うすかわミニトマトは果皮に高い弾力性があり非常に裂皮しにくいミニトマトでもあります。

いままでになかった 感激の食感!!

うす皮ほっこりかぼちゃ

胴太りする細長い形のカボチャ。細長いので手で押さえやすく、果皮が薄いので、サクッと包丁が入り、切りやすい。ホクホクとした食感に濃厚な甘味がマッチした極上のかぼちゃです。

皮が薄くて 切りやすく、味は極上

うす皮やわらかナス

果肉、果皮が非常にやわらかく、みずみずしい中長タイプのナスでサラダにしてもおいしいし、浅漬けにすれば、皮のやわらかが一段と感じられます。こちらもミニトマト同様、お子様から高齢者の方々まで幅広い年齢層に人気がある商品です。

果肉もやわらかいが 皮も非常にやわらかい!

- 商　品　名　うす皮野菜各種
- 規　　格　9cmポットラベル
- 出荷時期　4月～5月
- ケース入数　48
- 標準小売価格　オープン価格
- シリーズ内 アソート可

大好評!! 人気の落花生苗

甘くて うまい

コクがあり 甘い!!

ゆで落花生

郷の香PVP

多収で極早生の落花生。ゆでて食べるとコクがあり甘く、ゆで落花生独特の香りが広がります。採りたての落花生をゆでて食べると絶品です。

●商　品　名	落花生苗各種
●規　　格	10.5cmポットラベル
●出荷時期	5月
●ケース入数	40
●標準小売価格	オープン価格
●シリーズ内 アソート可	

超 大粒

強い甘味と 食べ応え抜群!!

ジャンボ落花生

超大粒で、強い甘味があり、食味に優れています。ゆで落花生としても楽しめます。網目が8割方はっきりして実の表皮が僅かに色づき始めた頃が、掘り取り時期の目安です。

香り 良い

黒落花生

渋皮が黒い非常に珍しい落花生。渋皮ごと食べても口の中に残らず香ばしく食べられます。栽培も簡単なので家庭菜園向きの品種です。炒りたての黒落花生を皮ごと食べると、とても香ばしい香りが口の中に広がります。

香ばしい香りが やみつきに!!

希少 品種

しましま落花生 スーパーマーブル

非常にめずらしい薄皮がマーブル模様の落花生です。小粒の品種で、炒って薄皮ごと食べると香ばしい香りと風味が味わえます。

独特の珍しい マーブル模様

水陸両用野菜

寒さに強いので
冬の売り場でも
安心!!

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。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エ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

だいやがわ
大谷川クレソン

プランターでも育てられる「水陸両用クレソン」

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。

●商　品　名	六方沢わさび
●規　　格	9cmポットラベル
●出荷時期	1～3月
●ケース入数	24
●標準小売価格	オープン価格

●商　品　名	大谷川クレソン
●規　　格	9cmポットラベル
●出荷時期	1～3月
●ケース入数	48
●標準小売価格	オープン価格

日本のエンドウと世界のエンドウシリーズ

おいしいね
サヤエンドウ!!

●商　品　名	サヤエンドウ各種
●規　　格	9cmポットラベル
●出荷時期	3月
●ケース入数	48
●標準小売価格	オープン価格
●シリーズ内 アソート可	

甘味が強く
美味しい

ニムラサラダスナップ

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、炒め物にとても美味しいスナップエンドウです。

あまい
フルーツスナップ

甘くて、プリッ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!!

甘味が強く
美味しい

すずなり
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。

甘味が強く
美味しい

ウスイエンドウ

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。

甘味が強く
美味しい

フランス
大莢エンドウ

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。柔らくて風味も豊かです。

甘味が強く
美味しい

オランダ
大莢エンドウ

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。

日本の食卓シリーズ

丹波大納言あずき
本紅金時ささげ

大納言小豆は味、形、揃いが抜群のブランド品種で、表皮が薄くて光沢が美しく、煮詰めても形がこわれないのが特長です。また糖分を多く含み、長期の保存にも耐えます。

実とり用ささげは関東では、煮ても皮が破れにくく、煮崩れしないことから、縁起をかついであずきの代わりに好んで赤飯に用いられております。本紅金時ささげは赤飯に使うには定番の品種で、皮が割れにくい品種です。

味、粒ぞろい抜群ブランド品種

●商　品　名	丹波大納言あずき
●規　　格	9cmポットラベル
●出荷時期	6月
●ケース入数	48
●標準小売価格	オープン価格

●商　品　名	本紅金時ささげ
●規　　格	9cmポットラベル
●出荷時期	5月
●ケース入数	48
●標準小売価格	オープン価格

日本の食卓シリーズ

日本の食卓シリーズ

もちきび

生育期間が短く乾燥に強い作物のもち種。現在、おはぎやもち作りに多く利用されています。粒はあわよりやや大きく、白米と比較してマグネシウムが約4倍、鉄分が約3倍含まれています。

●商　品　名	もちきび
●規　　格	9cmポットラベル
●出荷時期	5月
●ケース入数	48
●標準小売価格	オープン価格

日本の食卓シリーズ

もちあわ

乾燥に強く、痩せた土地でも育つあわのもち種。甘みがやさしい味わいで、もち種のため食感はもちもちとしています。鉄が白米の約6倍含まれており、含有量がレバーより多く、貧血気味の人にもおすすめです。

●商　品　名	もちあわ
●規　　格	9cmポットラベル
●出荷時期	5月
●ケース入数	48
●標準小売価格	オープン価格

日本の食卓シリーズ

ゴマ

香り良い

金ごま
ごまの中で一番香りが強く、アーモンドのような香りとピーナッツのような甘みが特徴で希少性が高いゴマです。団子やお餅に!!高希少性!!自家製だから新鮮!!

●商　品　名	ゴマ苗各種
●規　　格	9cmポットラベル
●出荷時期	6月
●ケース入数	48
●標準小売価格	オープン価格

香り良い

えごま
昔から「じゅうねん」の名で知られ、味噌やうどん、お餅のなどの材料として親しまれています。今では焼肉を巻いて食べることも人気です。葉も実も食べられる健康野菜です。

香り良い

白ごま
他のゴマに比べ小粒で油分が多いのが特長です。ほのかな甘みがありいろいろな料理と合います。食卓で大活躍!!多収性!!自家製だから新鮮!!

香り良い

黒ごま
セサミンのほか、たんぱく質脂質、食物繊維、ミネラルビタミンが豊富です。
食卓で大活躍!!多収性!!自家製だから新鮮!!

夏植え

スイカ&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。

夏植えスイカ
（紅小玉）
（黄小玉）

サマーオレンジベビー
糖度12～13度で食感良く
果肉が明るいオレンジ小玉

愛娘
果肉は桃色で
シャリシャリした肉質
糖度は13度で美味しい

NEW

愛娘
サマーオレンジベビー
スイカ2品種追加!!
今までの紅小玉、黄小玉と
あわせて合計4品種に!

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&メロン
●規　　格	9cmポットラベル
●出荷時期	6月
●ケース入数	48
●標準小売価格	オープン価格
●シリーズ内	アソート可

プランターでネットメロンを楽しもう!!

夏植えプランター ネットメロン

NEW

美しいネットの出る緑色のメロンで果肉は鮮やかな黄緑色。糖度は上手に作れば16度まで上がるのでとっても甘くてジューシー!!
プランターで育てると1kg前後の大きさになります。ウドンコ病、ツルワレ病に強く、作りやすいメロンです。

収穫時期が一目でわかる!!

夏植えプランター キューピットメロン

NEW

超甘い!! 糖度はなんと17～20度!! 果肉は美しいオレンジで大きさは800～900g
早どり品種で開花40～43日で収穫できます。
収穫時期になると果皮の表面に黄色いサインがでてくるので収穫時期が一目で簡単にわかります。

夏植えメロン
ニューメロン

とてもつくりやすくて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。

霜が降りる頃まで収穫

秋どりインゲン&イエロー

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、低節位から着莢する早生品種なので園芸初心者の方にもおすすめです。

●商　品　名	秋どりインゲン各種
●規　　格	9cmポットラベル
●出荷時期	6月
●ケース入数	48
●標準小売価格	オープン価格
●シリーズ内	アソート可

秋に美味しい枝豆を食べよう

秋どり枝豆

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
●出荷時期	6月
●ケース入数	48
●標準小売価格	オープン価格

宇宙いも

**ゴーヤよりも寿命が長く、葉っぱの形もかわいらしい
ハート型で巨大なムカゴも収穫でき、おいしいです**

熱帯アジア・フィリピン原産のヤマノイモ科の植物。霜が降りるころ10～20cmの大きなムカゴがたくさんできることから、宇宙に浮いた隕石のようということで命名された。つるの生育はゴーヤよりも旺盛でよく葉が茂るので、緑のカーテンとして最適。地下にできるイモも食べられる。食味はヤマイモのムカゴに似ていて、ザクザク切って豚汁にいれたり、クリのように炊き込みご飯にすると美味しい。

●商　品　名　宇宙いも 苗
●規　　格　10.5cmポットラベル
●出荷時期　5月　｜●ケース入数　20

●商　品　名　宇宙いも ムカゴ
●規　　格　2球入
●出荷時期　3月　｜●ケース入数　20

アピオス

**インディアンの健康野菜とよばれるほど、
豊富な栄養をもつイモが地下にできるマメ科の植物で、
非常に育てやすいので手間いらずで緑のカーテンがつくれます**

「インディアンのスタミナ源」と言われたマメ科植物。イモでありながらマメ科に属する非常に珍しい植物です。ジャガイモとサツマイモをミックスさせたような味で、きわめて栄養価が高い野菜です。そのまま素揚げにしたり、煮ても焼いてもおいしいです。

●商　品　名　アピオス 苗
●規　　格　10.5cmポットラベル
●出荷時期　4月　｜●ケース入数　40

栃木の伝統野菜 **かんぴょう**

かんぴょうは栃木県の名産でユウガオの実を細長く剥いて乾燥させたものです。ワタ（種の部分）は、味噌汁にするとおいしいです。

●規　　格　10.5cmポットラベル
●出荷時期　5月　｜●ケース入数　20

血糖値が気になる方に **キクイモ**

健康食品として漬物（みそ漬け、甘酢漬けなど）、きんぴら、てんぷら、チップス、シチュー、煮物、パイ、ミルクとともに煮て、焼肉のつけ合わせなど。

●規　　格　10.5cmポットラベル
●出荷時期　4月　｜●ケース入数　40

夏どりキャベツ
宝一号

耐寒性、耐暑性が極めて強い品種で家庭菜園でもお手軽に栽培でき7月～8月にとてもおいしいキャベツが収穫できます。定植後80日余日で1.5kg～2kgに太ったら収穫適期です。玉は扁円でよくしまり、葉質がやわらかく食味良く、サラダやロールキャベツ、炒め物におすすめです。

●規　　格　9cmポットラベル
●出荷時期　3月　｜●ケース入数　48

エンドウなのに巻きヒゲなし!!
新芽、わき芽を豆苗として!!
食べるエンドウの芽（トウミョウ）

エンドウなのに巻きヒゲなし!!新芽、わき芽を豆苗として!!とてもやわらかで炒めて中華料理にも! 本来の豆苗はエンドウの新芽や若葉を摘んだものです。とりたてのエンドウの新芽は非常にやわらかい。

●規　　格　9cmポットラベル
●出荷時期　3月　｜●ケース入数　48

ビールの原料としても有名な植物
ホップ

ビールの原料としても有名な植物。ヨーロッパからアジアにかけて分布し、ツル性で夏から秋にかけて可愛らしい実をつけ、緑のカーテンにすると、存在感があります。風通し、日当たりの良い場所で管理します。排水性の良い用土で植えると良いです。

●規　　格　10.5cmポットラベル
●出荷時期　5月　｜●ケース入数　48

ほんの少し使うだけで料理の味がぐっと引き立つ
アジアンスパイス（コブミカン、カレーの木、わさびの木）

コブミカン
実がコブだらけになることから名付けられましたトムヤンクンはもちろん、カレーやスープに欠かせません。

カレーの木（南洋サンショウ）
カレーの香料にはかかせないハーブです。大変香ばしい香りがします。南洋（ナンヨウ）サンショウや、カレーリーフとよばれています。

わさびの木
別名「モリンガ」ともいわれています。葉にホウレンソウの4倍近いビタミンCを含み、鉄分、カルシウム、タンパク質も豊富なハーブです。

●規　　格　9cmポットラベル
●出荷時期　6月　｜●ケース入数　24

不思議なファンタジーワールド
シャボン玉の木

熱帯アメリカに分布する落葉低木で和名ではタイワンアブラギリなどと呼ばれています。葉柄を切ると、茎の中に空洞があり、切り口から出る樹液をつけて切った茎、または市販のストローを吹くとシャボン玉ができます。最近ではバイオ燃料に利用できるとしてとして注目されています。

●規　　格　10.5cmポットラベル
●出荷時期　5月　｜●ケース入数　20

害虫を防ぐ不思議な木
虫除けの木 ニーム

ニームとは…
インドセンダンという植物の英名です。もちろんインド原産です。この木に含まれているアザディラクチンという成分が昆虫の幼虫の脱皮や羽化を妨げる効果があります。また、この葉を食べた虫は食欲がなくなり餓死するといわれています。
バッタなど約200種類の昆虫に効果があるといわれています。

●規　　格　12cmポットラベル
●出荷時期　6月　｜●ケース入数　15

天敵を利用して農薬散布を減らす
バンカープランツ（ヨモギ、ソルゴー）

ナスなどの野菜につく害虫の天敵を呼び込む植物です。天敵を蓄えることからバンカープランツと呼ばれています。

●規　　格　9cmポットラベル
●出荷時期　6月　｜●ケース入数　48

鮮やかな黄色と形が魅力
カナリヤナス

原産地：北南バージニア
切花、鉢植、プランター
草丈1～1.5m位、基部から4～5本に枝分かれし、それぞれの側腋に花をつけます。濃い黄色の実の基部に乳頭上の突起があり、その姿が丁度カナリアがとまっているように見える、ユニークな品種です。

●規　　格　10.5cmポットラベル
●出荷時期　4月　｜●ケース入数　20

香りでダイエット
バニラの木

バニラを知らない人はいないと思いますが、その香りを利用して、ダイエットしよう!ラン科植物であるにもかかわらず、豆のようなさやの形の実ができます。それを発酵させたものがバニラエッセンスです。

●規　　格　9cmポットラベル
●出荷時期　6月　｜●ケース入数　24

音に反応して動く
マイハギ

マイハギ（舞萩）
漢名は舞草。東南アジア原産の低木です。マイハギの大きな特徴は、音に反応して葉身が上下運動をすることです。葉身の基部に葉枕と呼ばれる部分があり、これが関節となって上下運動をします。温度が25℃ぐらい、そして比較的高い声が鳴ると良く動きます。

●規　　格　10.5cmポットラベル
●出荷時期　7月　｜●ケース入数　20

かわいい緑の紙風船
風船かずら

緑色の紙風船のような実がたくさんぶら下がり、葉も美しいモミジ葉で緑のカーテンや垣根にからませて育てると、とても綺麗です。種はおサルのようでかわいらしいので子供といっしょに夏の自由研究にいかがでしょうか。

●規　　格　9cmポットラベル
●出荷時期　5月　｜●ケース入数　48

星形のかわいい花
ルコー草

糸状に分かれた拳状の葉に直径3cm位の美しい星形の花をつけるつる性の植物で垣根やネットにからませて緑のカーテンにすると、きれいです。丈夫でとても育てやすく、花もたくさん咲くので真夏の庭を彩る植物のひとつとしておすすめです。

●規　　格　9cmポットラベル
●出荷時期　5月　｜●ケース入数　48

ハワイのレイフラワー
プルメリア パック詰

ハワイを代表する花木で、ハワイやタヒチなどの南国では、このプルメリアの花が歓迎、お祝い事に用いられる「レイ」に使われています。熱帯では庭木として広く普及しており、咲いた花はエキゾチックな香りが楽しめます。レインボー、レッド、ホワイトイエローの三種アソートとなります。

●規　　格　パック詰め
●出荷時期　4月　｜●ケース入数　30

NEW

スムージー野菜

春は6種類!!

キャベツ　チンゲンサイ　小松菜　ほうれん草　ゴーヤ2種

スムージー チンゲンサイ
栄養たっぷり!!

スムージー 小松菜
クセがなく飲みやすい!!

スムージー キャベツ
ケールよりマイルド!!

スムージー ほうれん草
栄養価たっぷり!!

話題のスムージーにピッタリ!!

ゴーヤやケールも続々登場!!

飲む野菜

●商　品　名	スムージー野菜 各種
●規　　格	9cmポットラベル
●出荷時期	3月～
●ケース入数	48
●標準小売価格	オープン価格

●シリーズ内 アソート可