

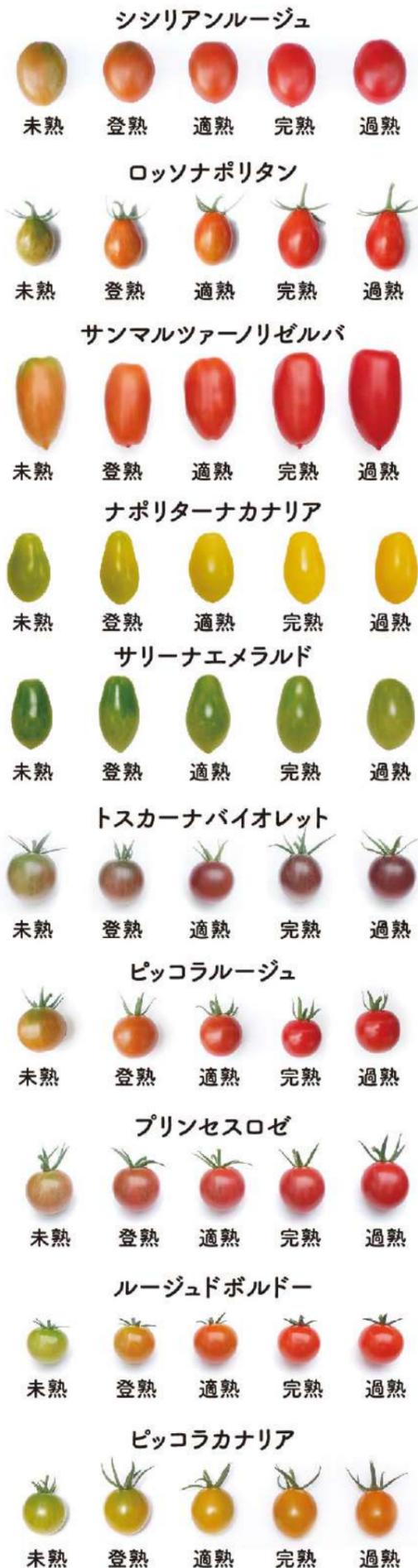
2023



Vegetables of World

新しいトマトの世界によろこそ。

マウロの地中海トマト



マワロの地中海トマト

新しいトマトの世界ようこそ。

熟期チャート



美肌成分「プロリン」「リコピン」を多く含む調理用品種

Bihada Tomato

美肌トマト

シシリアンルージュ

JAN 4525326 004502



生だけじゃもったいない。
調理・加工用トマトの傑作です。
ソースやジュース、鍋、お菓子にも。
中玉:20~30g
糖度:5~7

サンマルツァーノリゼルバ

JAN 4525326 008715



イタリアの伝統的な調理用トマト、サンマルツァーノタイプの食味と収量を日本人好みに改良した、“Riserva(特別)”な逸品。薄皮だから生でも美味しい。

中玉:40~50g
糖度:5~7



ロッソナポリタン

JAN 4525326 008289

フルクトースは天然に存在する糖の中でも最も甘い成分です。
これが通常より多いため、高糖度だけど優しい甘さが特徴です。

ミニ:10~15g
糖度:9~11

かわいい品種が新しく仲間入り！ぜひお試しください。

NEW Variety

TX2 JAN 4525326 012767



可愛い黄色の丸型ミニトマト。
海外ではホワイトトマトとして有名です！
いつもの食卓に彩りを添えてください！



TX14 JAN 4525326 012774

生食用ミニ、彩り豊かなラインナップ。カラフルコレクション

Colorful Tomato

カラフルトマト

ナポリターナ カナリア

JAN 4525326 012231

カナリアのような綺麗な黄色をした、美しいミニトマトです。サクサクとした食感の後を引きまします。

ミニ: 10~15g
糖度: 9~11



ピッコラ カナリア

JAN 4525326 005981

ミニ: 15~20g
糖度: 9~11

濃厚でとろける食感。美しい橙色をした、高糖度のミニトマトです。一般的なオレンジ種と比べ、約2.5倍ものβカロテンを含有しています。



トスカーナ バイオレット

JAN 4525326 007428

ミニ: 20~25g
糖度: 7~9

赤紫色のアントシアニン含有トマト。ブドウのような食感と、酸味があります。



ルーージュ ボルデー

JAN 4525326 007305

裂果にきわめて強く、樹でも食卓でも樹もちが抜群。ブドウのような房なりが美しい朱色の球形ミニトマトです。

ミニ: 10~15g
糖度: 7~9



サリーナ エメラルド

JAN 4525326 011944

イタリアにある緑色の島、サリーナ島をイメージしたエメラルドのような美しい緑色をした縦長のミニトマトです。

ミニ: 15~20g
糖度: 8~10

ピッコラ ルージュ

JAN 4525326 005974

果肉が粘質でしっかりとしており、濃厚なコクが凝縮されています。濃赤色高糖度の球形ミニトマトです。

ミニ: 15~20g
糖度: 9~11



プリンセス ロゼ

JAN 4525326 008739

ミニ: 15~20g
糖度: 9~10

ロゼ色に輝く美しい球体。さわやかな酸味と、上品な甘さが特徴です。



ロン♥アモレ

JAN 4525326 010657

ミニ: 20~30g
糖度: 7~9

果実はシシリアンルーージュより大きく、鮮やかな濃赤色。多汁で生食に適しています。



ブラッディ タイガー

JAN 4525326 010084

高糖度で、プラムのようなパリッとした新食感。茶色と緑色のストライプがユニークで個性的です。

ミニ: 15~20g
糖度: 9~11



美肌成分「プロリン」「リコピン」を多く含む調理用品種

LARGE & MEDIUM

大玉&中玉



マラケシアン ヒップ

JAN 4525326 010077

爽やかな酸味と上品な肉質で、エキジチックなブラウンの果肉が美しいトマトです。ピンク系大玉と比べて、機能性成分が約2倍も含まれています。

大玉: 80~100g
糖度: 5~7
GAVA 含有



ベネチアン サンセット

JAN 4525326 008777

夕焼けのように美しいストライプ柄をした大型トマト。華やかな見た目を活かした盛り付けにいかがですか。緑のまま若採りしてもサラダのような食感が好評です。大玉: 80~100g
糖度: 5~7
若採りも可能



アマルフィの誘惑

JAN 4525326 008753

爽赤色の球形中型トマト。また探したくなる官能的な美味しさです。水切り栽培専用品種なので、上級者向けです。

中玉: 35~40g
糖度: 7~9



エスプリ ロッソ

JAN 4525326 010060

裂果しにくいため房採りができ、収穫作業の省力化が可能です。また、赤色が強く、リコピンがピンク系大型トマトに比べて、約4倍含まれています。

中玉: 30~40g
糖度: 5~7
高リコピン

新カテゴリー・プチボンサイズの球形ミニトマト。

PETITE-PON!

プチボン

果実の大きさ、輝きに魅力があり、お弁当、食卓で料理の印象を可愛く演出することが出来ます。小さくて甘いので、ボンボン食べやすいです。

プチボン ロッソ

JAN 4525326 008784



プチボン: 4~5g
糖度: 8~9

プチボン カナリア

JAN 4525326 010053



プチボン: 5g程度
糖度: 8~9
βカロテン含有

プチボン バイオレット

JAN 4525326 010046



プチボン: 5g程度
糖度: 6~8



HOW TO COOK MAURO'S TOMATO

和の素材と調味料がシシリアンルージュの旨味を一層引き立てたお手軽サラダ！

シシリアンルージュの 和風ごまおかかサラダ

材料（2人分）

シシリアンルージュ	200g(約8個)
かつお節	1.5g
めんつゆ(3倍濃縮)	大さじ1
すり白ごま	大さじ1
ごま油	小さじ2
おろし生姜	小さじ1/2

作り方

- ① シシリアンルージュはヘタを取って縦半分に切り、耐熱皿に入れて電子レンジ600Wで30秒～1分加熱する。
- ② ボウルにかつお節・めんつゆ・すり白ごま・ごま油・すりおろしショウガを入れ、よく混ぜ合わせる。
- ③ ②にシシリアンルージュを加えてやさしく混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やしたら完成！

シシリアン グラニータ

さっぱりとした甘酸っぱさが、
心も身体も涼やかにしてくれます。
見た目も爽やかなシャーベット！



材料（4人分）

シシリアンルージュ	14個(350g)
ハチミツ	70g
レモン汁	大さじ1

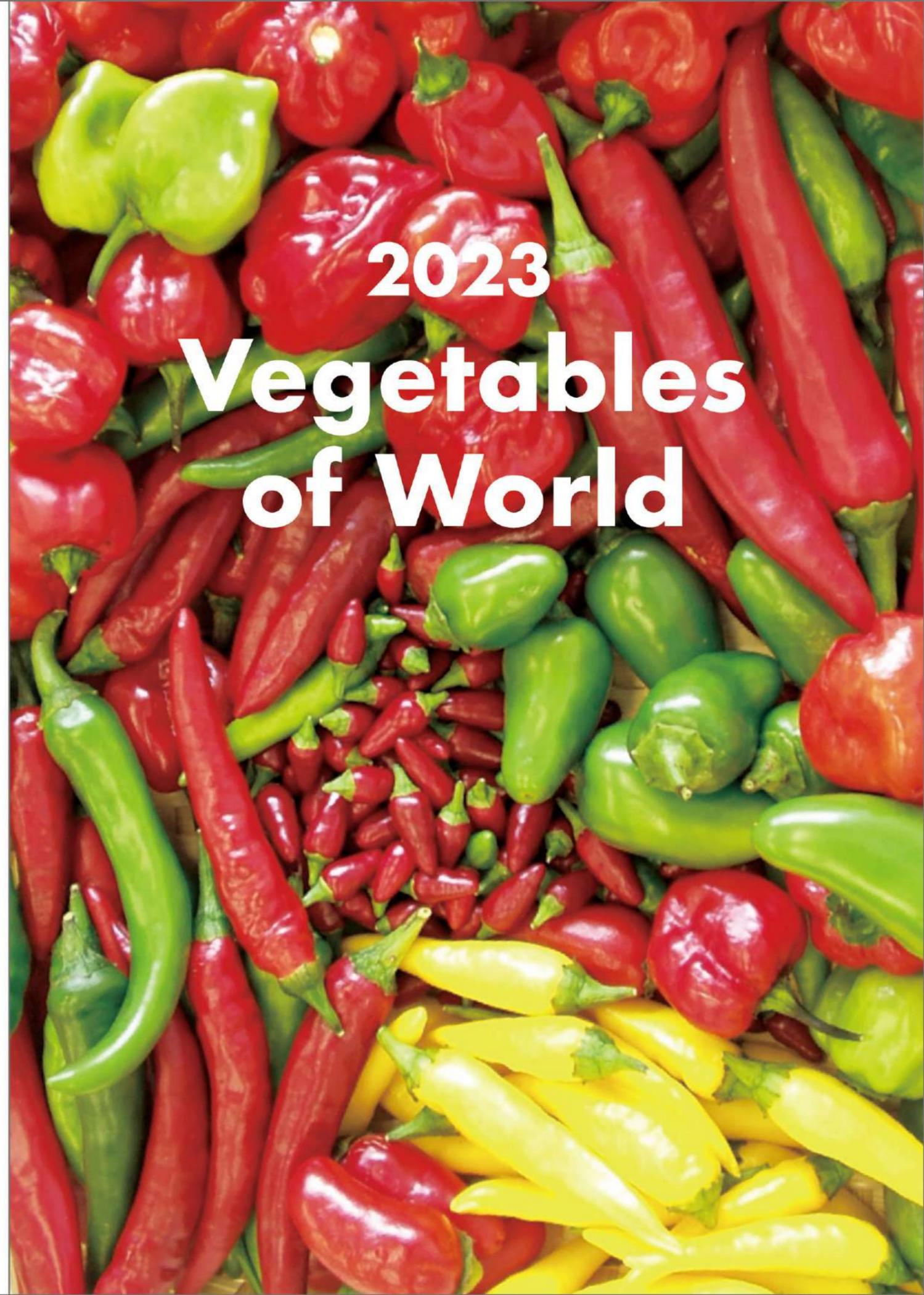
作り方

- ① シシリアンルージュは、電子レンジで500W 1分加熱し、皮をむく。
- ② ①とハチミツ・レモン汁をミキサーにかけ、容器に移し、冷凍庫に入れる。
- ③ 固まりかけたら、冷凍庫から出して空気を含ませるようにフォーク等でかき混ぜる。
- ④ 2～3回繰り返して冷やし固め、全体が固まったら完成。フォーク等でシャーベット状に崩し、盛り付ける。

他にもレシピ公開中
ぜひお試しください！



<https://p-e-s.co.jp/tomato-recipes/>



2023 Vegetables of World

どの辛さまで食べられますか？

韓国激辛唐辛子

辛さレベル 

 JAN 4525326 003925
大型の唐辛子。青いうちはチゲやスープの辛味付けとしてどうぞ。赤くなるとキムチの素材として使われています。



韓国うま辛唐辛子

辛さレベル 

 JAN 4525326 000443
青いうちはコチュジャンを付けて食べたり、味噌漬けにして保存食に。赤くなったらキムチにします。



韓国美味唐辛子

辛さレベル 

 JAN 4525326 004564
小型の唐辛子。韓国では光線唐辛子と呼ばれる程鮮やかな緑色の唐辛子。生で食べる事ができます。



レッドチーノ唐辛子

辛さレベル 

 JAN 4525326 012330
くせになるようなパンチのある辛みとフルーツのようなほのかな香りがします。果長 2 cm・果重 2 g 前後の小さな実で、多収穫。ペペロンチーノパスタ、肉炒め、醤油、オイル漬け、唐辛子味噌などいろいろな料理の辛味付けに利用できます。



イエローチーノ唐辛子

辛さレベル 

 JAN 4525326 012347
くせになるようなパンチのある辛みとフルーツのようなほのかな香りがします。果長 2 cm・果重 2 g 前後の小さな実で、多収穫。ペペロンチーノパスタ、肉炒め、醤油、オイル漬け、唐辛子味噌などいろいろな料理の辛味付けに利用できます。



ハラペーニョタイプ

辛さレベル 

 JAN 4525326 009187
メキシコの代表品種です。中でも作りやすく果皮にシワも入りにくく、収穫量も期待できます。果肉は肉厚で長さは 9~10 cm 前後の中辛種です。スライスしてサラダやソーセージのスパイスに。



島唐辛子

辛さレベル 

 JAN 4525326 000849
沖縄では、細かく刻んで炒め物や辛味付けに、植物油や酢・酒などに漬けて辛味を移し、調味料として使います。

神楽南蛮 かぐらなんばん辛さレベル 

 JAN 4525326 010435
古くから上越地域で栽培されている唐辛子。肉厚でピリッと辛いのが特徴です。天ぷら、味噌漬、たたきサラダなどで食べられています。



ハバネロ

辛さレベル 

 JAN 4525326 000788
オリーブオイルやピネガーなどに漬けて、辛味調味料としてお使いください。

ジョロキア

辛さレベル 

 JAN 4525326 011630
ハバネロ(レッド)を超える辛さ。実や種を触るときは手袋が必須です！

トリニダード
スコピオン辛さレベル 

 JAN 4525326 011715
ハバネロより 4~5 倍辛いといわれています。収穫時は手袋をしてください。調理は手袋、メガネ、マスクをして、十分な換気をしてください。



沖縄の風を感じませんか？

このページの商品お届けは
4月中旬～5月
になります



中長ゴーヤ

JAN 4525326 000870
果長は約 25～30cm、従来から沖縄で育てられてきた苦味の強い品種。チャンプルー（炒め物）や天ぷらなどに向いています。



あばしゴーヤ

JAN 4525326 000863
ハリセンボンの形に似ているので付けられた名前。通常のゴーヤに比べて苦味が少なく、酢の物やサラダ・炒め物に向いています。

サラダフレッシュ ゴーヤ

JAN 4525326 008135
肉厚で程よい苦さで、薄くスライスしてサラダ、または、スープの具や炒め物に幅広く利用できます。果長は 25～30 cm。



純白ゴーヤ

JAN 4525326 001167
果長は約 25～30cm、真っ白で肉厚、歯ざわりが良く生育も旺盛です。果重は約 500g 内外になります。味の良い野菜です。

ツルムラサキ

JAN 4525326 008845
暑さに強く旺盛で、日よけ植物に最適。白い花で、わき芽は 15cm 程で収穫。天ぷら、おひたし、油炒め、和え物に。



おっきいokra

JAN 4525326 012408
おおきくなくても柔らかいokraです。果長 20 cm になってもスジが入りにくく、柔らかいのが特徴で暑さにも強く、収穫も早生タイプで低節位から着実します。

琉球島okra

JAN 4525326 000887
果実は大きくなってもかたくなりにくい。さつと茹で調味料などと絡めていただきます。粘りがあるので、とても体に良いとされます。



島okraレッド

JAN 4525326 004557
赤紫色のサヤが鮮やかな五角okra。収穫量が非常に多い。料理の彩りには生で、通常は加熱してお召し上がり下さい。



琉球四角豆

JAN 4525326 004601
シャキッとした食感で、サヤインゲンと同じように調理出来ます。残暑に耐え、グングン成長します。天ぷら、炒め物に！



このページの商品お届けは
4月下旬～6月上旬
になります

夏バテ防止野菜

初期と後期の
収穫に



初期・夏秋多収キュウリ!

粹みどりキュウリ

生食調理 JAN 4525326 012651

- 生育旺盛で、初期、夏秋などの気温が低い頃にたくさん取れる初期・夏秋型キュウリです。
- 果長約 23cm で光沢のある濃緑色で食味が非常に良い。
- 強健で高温期でも草勢強く非常に作り易い豊産種。
- 主枝雌花率高く、側枝発生もよく、子づる、孫づるとよく着果し多収穫が得られる。

台風シーズンの
収穫に



支柱栽培と地這い栽培が両方楽しめるキュウリの苗
新みどりきゅうり

生食調理 JAN 4525326 012378

- 陸(地這い)・空(支柱・棚)両方で栽培ができます。
- 今までの地這いきゅうりと異なり、親づるにも早く着果し、子づる・孫づるには第1節より節成りに雌花が付きます。
- 耐暑・耐病性に強く、着果性が極めて良いので、作りやすい品種です。
- 4月～7月の長期間植え付けが可能で、売り場作りの期間が広がります。
- 果長：23 cm前後

猛暑の時期に

夢みどり21は
ピカピカ濃緑色です。

比較



夢みどり21 一般品種



夏バテしらずで多収穫!

夢みどり21きゅうり

生食調理 JAN 4525326 012385

- 病気に強い(うどんこ病・べト病・かっ班病に強い)
- 主枝から花がびっしりつくので、早期の収穫ができます。
- 病気に極めて強いので、夏の高温期にもピカピカの濃緑色のきゅうりが収穫できます。
- 小葉で過繁茂にならず、すっきりした草丈で収穫しやすい。
- 果長：21～22 cm、果重 100 g 前後
※栽培ポイント 生育が旺盛なので、摘心、摘葉は遅れないようにする。多収穫の為、追肥は十分に与える。



よくなる健病きゅうり

グッドラック

生食調理 JAN 4525326 011562

- 耐暑性、耐病性(特にうどんこ病、べト病に強い)、栽培容易な短系白イボ種。多収穫で果は21～22cmとよく揃う。果色は光沢のある濃緑色で、高温乾燥期にも色あせしない。肩張り良く尻太果や尻細果の発生が少ない。



昔懐かしいキュウリ (半白節成)

生食調理

JAN 4525326 005783

- シヤキシヤキしていて、風味良く、果長は約 18cmの半白キュウリです。サラダ、お漬物に最適です。



地這い栽培と支柱栽培を交互に植えるのもオススメです。

支柱栽培と地這い栽培が両方楽しめるキュウリの苗 ちよろいもんキュウリ

生食調理

JAN 4525326 011845

- どんどん収穫できる、初心者にもオススメのキュウリ。側枝がほとんど伸びないので鉢植えはもちろん地這い栽培、支柱栽培(ネット使用)のどちらでも栽培ができます。節成り、房成りで、手間も少なく多収穫できます。



手毬きゅうり

生食調理

JAN 4525326 011548

- サイズはテニスボールより少し小さいです。味はしっとりほのかに甘く、果肉は柔らかくジューシーです。サラダはもちろん炒めたり、ピクルスなどにご利用いただけます。

秋も楽しめる きゅうり

ちよろいもんキュウリと新みどりきゅうり

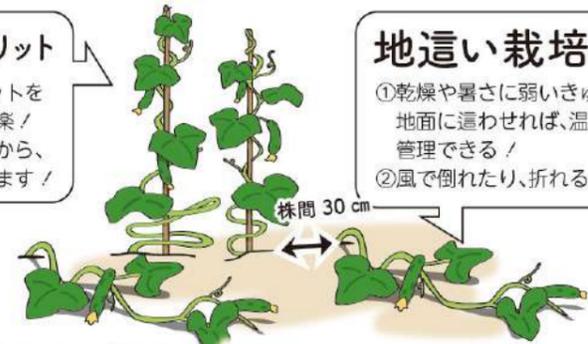
支柱栽培と地這い栽培の2通りが楽しめます。

支柱栽培のメリット

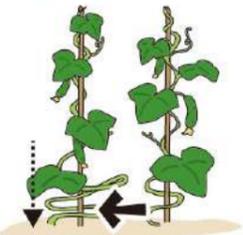
- ①つるたたみ栽培なら、ネットを使わず後始末がとっても楽!
- ②つるの長さを調整できるから、収穫の高さを一定にできます!

地這い栽培のメリット

- ①乾燥や暑さに弱いきゅうり。地面に這わせれば、温度を低く管理できる!
- ②風で倒れたり、折れる心配もない!



長期間の収穫には…
「つるたたみ栽培」



伸びたつるをたたみます



新みどりきゅうり

生食調理

JAN 4525326 012378

- 陸(地這い)・空(支柱・棚)両方で栽培ができます。今までの地這いきゅうりと異なり、親づるにも早く着果し、子づる・孫づるには第1節より節成りに雌花が付きます。耐暑・耐病性に強く、着果性が極めて良いので、作りやすい品種です。4月～7月の長期間植え付けが可能で、売り場作りの期間が広がります。果長：23 cm前後



ちよろいもんキュウリ

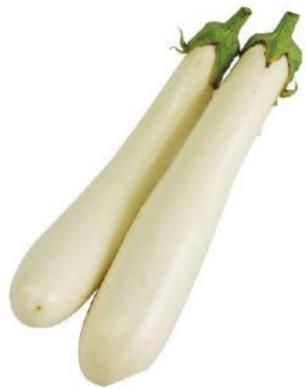
生食調理

JAN 4525326 011845

- どんどん収穫できる、初心者にもオススメのキュウリ。側枝がほとんど伸びないので鉢植えはもちろん地這い栽培、支柱栽培(ネット使用)のどちらでも栽培ができます。節成り、房成りで、手間も少なく多収穫できます。



夏はナス!

スレンダー
なめらか
ホワイト

JAN 4525326 010770
とろとろタイプの 20 cm前後のスリムなホワイト茄子。草丈は半立性で秀品率の高い品種です。油炒め、焼き茄子にご利用ください。

デガンディア
(クリーミー)

JAN 4525326 008463
美しい白と紫の縞模様の果長約 10 cmの茄子で果皮が薄く、果肉も柔らかく炒め物、煮物によく合います。



賀茂茄子

JAN 4525326 000498
丸茄子タイプの代表的な品種。果肉がしっかりしているので、田楽や油炒め、煮物にも向いています。

ローザ
ビアンカ

JAN 4525326 008470
紫と白のコントラストが美しく、フルーツのような姿の茄子。大きさ 8~10 cm、果重 200~250 g で収穫。料理は煮物、炒め物、ステーキ茄子、パスタなどにご利用ください。

泉州絹皮
水茄子
(実生)

JAN 4525326 005837
昔から泉州南部で栽培され、「夏の作業の暇をうるおす食べ物」と表現されるほど柔らかくみずみずしいのが特徴。果肉は水分が多く、ち密。お漬物にする絶品。



受粉作業がいら
から手間いらず!



フレンチ茄子

JAN 4525326 000764
象牙色が美しい白ナス。形も美しく、果実がしっかりとしているため、揚げ物や炒め物に適しています。焼き茄子は絶品でオススメです。

たっぷり
とろける茄子

JAN 4525326 011647
長さ 35 cm前後太さ 5 cm前後の大きな長茄子です。果肉はとろける柔らかさで今までの長茄子を超える美味しさ。火の通りが早く、揚げ物や炒め物にオススメです。



うぐいす茄子

JAN 4525326 010039
鮮やかな薄緑色で家庭菜園で作りやすい茄子です。収穫サイズは 15~20 cm。果肉は緻密でサラダ、漬物、煮物などにご利用いただけます。

※アソート不可
泉州絹皮
水茄子
(接木苗)

JAN 4525326 005844
昔から泉州南部で栽培され、「夏の作業の暇をうるおす食べ物」と表現されるほど柔らかくみずみずしいのが特徴。果肉は水分が多く、ち密。お漬物にする絶品。

らくらく野菜とは...
①受粉作業がいら
②高温でも低温でも天候に左右されずに、安定した長期収穫ができる
③早く収穫ができる

【単為結果性 とげなし茄子】
楽々とげなし
茄子

JAN 4525326 011852
●【単為結果性】で【トげなし】、受粉不要の茄子・【ラクロ】です。
●低温期、高温期も実を太らせられる。
●受精不良の奇形果や固い実が少ない。
●節間が短く草丈は立性、生育がゆるやかで、密植栽培ができます。
●夏から秋と長く収穫できます。
●柔らかい果肉、皮はしっかりと日持ちが良く、加熱調理から漬物と幅広くご利用いただけます。
●色が美しく保ちます。

食べるジュエリー



フレッシュな
甘みと酸味

食用ホウズキ

オレンジチェリー

JAN 4525326 001389
甘味と酸味のあるフルーティーな味と香りのジャンボ食用ホウズキで、βカロテンとビタミンAが豊富です。また、1m以上に育ちます。



美味しいジャムに

熟期前



熟期



必ず熟した黒紫色の実を加熱してジャムに利用ください。
※注意：未熟の若い実は毒性のソラニンが含まれています。生でそのまま食べても美味しくありません。実は、最初は緑色で、熟す黒紫色になるまで待って、熟していない実や葉を食べないでください。黒紫色になり、さわって柔らかくなった実を必ず加熱してジャムにしてください。

ガーデン
ハックルベリー

JAN 4525326 009217
①欧米では家庭栽培され、ジャムなどに使われています。ナス科の一年草でブルーベリーより早く収穫でき、実をたくさん付けます。ブルーベリージャムと味を比較すると、ハックルベリジャムのほうが美味しいと評判です。
②養効成分でアントシアニン、フラボノイドが豊富。ブルーベリーと比較すると、ビタミンA、カロテン、レチノールは約 4.7 倍、ビタミンB1約 3 倍、ビタミンB2はほぼ同等、ビタミンC約 3 倍、カリウム約 5.4 倍、カルシウムは約 1.6 倍と、育てて食べなくなるベリーです。
③実を加熱させずにそのまま食べてもおいしくありません。

アスパラガスを1年で収穫しよう!

明治大学とパイオニアエコサイエンスの共同研究から生まれた画期的な栽培方法です。通常、本格的な収穫まで3年かかるアスパラガスが1年で収穫出来ちゃいます!

毎年採り切りなので、病気のリスクも少なく春先の収穫量も多いので収穫の楽しみもアップ!ぜひチャレンジしてみてください!(毎年定植する単年栽培法です。)

① 3~4月 植え付け黒マルチをし、深植えする



5~6月 萌芽時期



9月頃 萌芽最盛期



冬時期 黄化状況
刈り取り、黒マルチを
はがします

⑤ 翌春4~5月収穫

1株当たり緩効性肥料 8-8-8をひと握り(10g程度)



ウインデル

JAN 4525326 011166
極早生品種で干ばつにも強い品種です。採りつきり栽培。



満味紫

JAN 4525326 011173
珍しい紫色のアスパラガス。露地春どり栽培および採りつきり栽培。穂先の締まりよく、柔らかい。

アスパラガスのお届けは
3月中旬~5月上旬
になります

免疫UP!

ビタミンC



サラダフレッシュ ベルピーマンイエロー

JAN 4525326 012538
果の大きさ 9cm 位、果重 180g 位のベル型。果肉は肉厚で甘みと食味極上。サラダはもちろん炒め物にもご利用ください。



サラダフレッシュ ベルピーマンオレンジ

JAN 4525326 012545
果の大きさ 9cm 位、果重 180g 位のベル型。果肉は肉厚で甘みと食味極上。サラダはもちろん炒め物にもご利用ください。



サラダフレッシュ ベルピーマン パープル

JAN 4525326 012552
果の大きさ 9cm 位、果重 180g 位のベル型。果肉は肉厚で甘みと食味極上。サラダはもちろん炒め物にもご利用ください。



サラダフレッシュ ベルピーマン レッド

JAN 4525326 012521
果の大きさ 9cm 位、果重 180g 位のベル型。果肉は肉厚で甘みと食味極上。サラダはもちろん炒め物にもご利用ください。

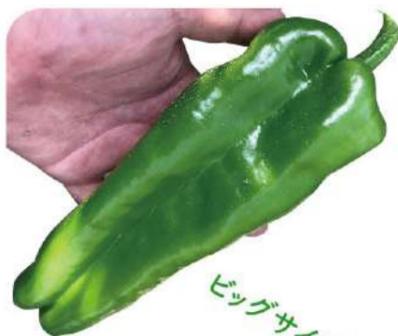


サラダフレッシュ ベルピーマン ホワイト

JAN 4525326 012569
果の大きさ 9cm 位、果重 180g 位のベル型。果肉は肉厚で甘みと食味極上。サラダはもちろん炒め物にもご利用ください。

ふと 太っピー

JAN 4525326 012217
大きいピーマンで大きさ 18cm、重さ 200g。太くておいしい。TMV、ToMV の耐病性を持ち、暑さに強く成り、疲れにくく作りやすい。食べ方は焼いてよし、サラダ、加熱料理にと幅広く利用できます。



ビッグサイズ!



万願寺唐辛子

JAN 4525326 000511
大型で甘いタイプの唐辛子。果肉は厚くて柔らか、煮物や焼き物など幅広く料理ができます。

まるかじりミニピーマン

JAN 4525326 011876
果実は 7~20g で収穫、種ごと食べられる小型ピーマン。青枯病、トマトモザイクウイルスに抵抗性があり、強健で栽培しやすい。暑さ、寒さに強く、乾いた時も辛みがなく作りやすい品種です。



メキシカン バナナクリーム

JAN 4525326 012200
バナナ形で甘く、大きさ 15~20cm 頃が収穫適期。薄い黄色からバナナ色になり、赤く色が変わる。食べ方は焼いてよし、サラダ、マリネにしてお召し上がりください。

ズッキーニ アラカルト

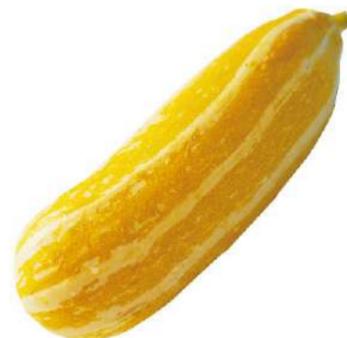
ポピュラータイプのズッキーニ レイヴン

JAN 4525326 009507
光沢のある濃緑色のポピュラーなズッキーニです。茄子のような歯ごたえで、炒め物、煮物、サラダなど様々な料理が楽しめます。



粹なシマシマズッキーニ ゼブラアペロ

JAN 4525326 009484
新しく魅力的! 白のストライプの緑色のズッキーニ。茄子のような歯ごたえで、炒め物、煮物、サラダなど様々な料理が楽しめます。



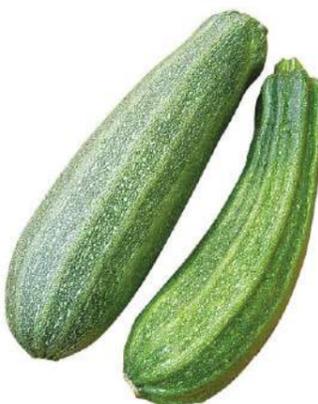
病気に強い黄色ズッキーニ ゴールドングロー

JAN 4525326 009514
耐病性のある黄色のズッキーニ。炒め物、煮物、サラダなど様々な料理が楽しめます。



白×黄色ストライプズッキーニ サンビーム

JAN 4525326 010404
魅力的な白のストライプに鮮やかな黄色のズッキーニです。茄子のような食感で炒め物、煮物、サラダなどさまざまな料理が楽しめます。



イエロー&グリーン ツートンマジックズッキーニ

JAN 4525326 011722
特徴のある柄のズッキーニ。花端部分が緑色で途中から黄色の美しい品種です。従来の品種より甘みがありスープ、オムレツ、サラダ、パスタなどに幅広く利用いただけます。



イタリア独特のズッキーニ ロマネスコズッキーニ

JAN 4525326 009521
イタリア独特のズッキーニ。淡い緑の斑点とリブが特徴です。質感が良く、生、調理と幅広く利用できます。



珍しい丸ズッキーニ エイトボール

JAN 4525326 009491
かわいくて珍しい、濃緑色で丸いズッキーニ。サイズは径 10cm 前後。茄子のような歯ごたえで、炒め物、煮物、サラダなど様々な料理が楽しめます。



珍しい黄色い丸ズッキーニ 夏ボール

JAN 4525326 010992
果径 5~15cm 前後の幅広いサイズで収穫が出来る、おいしさを楽しんで頂けます。果径 5cm 前後はみずみずしさを、果径 10cm 以上は、しっかり増した甘みを感じて食べていただけます。



ひまわりズッキーニ イエローパティパン

JAN 4525326 010763
真夏に咲くひまわりのような鮮やかな黄色のズッキーニ。従来型のズッキーニと同じ料理方法以外にもカップ型を利用した詰め物料理に利用できます。

食感で選択!



キメが細かくとろける食感、隠さない甘みがスイーツにもオススメ

とろける食感(粉質と粘り質の中間)
なめらかきぬごしカボチャ

JAN 4525326 012361
とても甘く、肉質は粉質と粘り質の中間で、繊維が少なく、上品な舌触りです。1.8~2kg程度のラクビー型です。皮が薄いのに、煮物にしても皮がはがれず煮くずれしにくい。栽培:開花後約45日で収穫
保存:約2~3ヶ月貯蔵できます。



高い粉質で調理後の色が鮮やかな赤皮かぼちゃ

栗のようなほっこり食感(粉質食感)
紅くりかぼちゃ

JAN 4525326 011883
肉質は高粉質で食味良く、食味期間の長い品種。果実は腰高扁平の中果 1.8~2kgで果揃い良好。低温弱日照下でも花粉の発生良好。開花後45日程度で収穫。
登録品種「べにくり」



ホクホク食感(粉質食感)
うんまい南瓜

JAN 4525326 009224
最高の食味!栗?さつまいも?果肉はきめ細かなめらか、ホクホクとした食感と甘みは絶品です。形がユニークで、30cm前後の大きさに。大きく育てば50cm以上になります。

ツルツル食感(シャキシャキ感)
そうめんかぼちゃ

JAN 4525326 005875
三杯酢やドレッシングをかけたたり天ぷらにしても美味しい。

夏のお供に



ピクニックコーン

JAN 4525326 004533

- ①冷たくされると、甘いんです。ラップにくるんで保存しておけばいつでも食べられて便利です。
- ②暑い夏にはピクニックコーンが一番。小ぶりなので、レンジや鍋での調理の時も切らずにそのまま使えます。



ホワイト種の中でも最高峰の甘くてコクのあるアイスクリームのような真っ白コーン

サマーアイスクリームコーン

JAN 4525326 011838

- 果重は400g以上で粒ぞろいがよく甘いのが特徴です。
- 生育旺盛で草丈は200cm前後で倒伏にも強く、先端不稔も少ないので、秀品率も高いです。

夏のおやつにいかがですか?



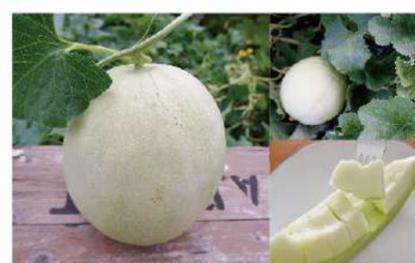
バナナまくわ

JAN 4525326 005714
バナナのような柔らかささと肉質です。香りが良く、甘くて美味しい。完熟すると果実とつるが離れます。



なりくらまくわ

JAN 4525326 005721
メロンのような香りとスイカのようなみずみずしさ。香りが良く、甘くておいしい。完熟すると果実とつるが離れます。



初心者の方にオススメ放任栽培メロン
手間いらずメロン

JAN 4525326 011890
定植前か活着後に主枝を摘みすれば、後は放任栽培できます。着果数は1株から2番果、3番果を収穫できます。果重1.5~2kg、糖度14~17度。果皮は乳白色、果肉は緑白色のノーネットメロンです。

ネギの四天王



3号ポリポット苗:
ケース入数/48ポット(アソート可)
注文締切り:令和4年11月中旬まで

ネギのお届けは
3月中旬~4月中旬
になります



浅黄九条細葱

JAN 4525326 012736
京都特産の葉ねぎ。草丈は40cm程度で4~6本に分けつします。やさしい香りで薬味、焼き物、肉巻きに最適です。



九条ねぎ

JAN 4525326 007725
京都特産のネギ。草丈は60cm程度で3~4本に分けつし葉肉が厚く、すき焼き、煮付け、薬味に最適です。



石倉根深ねぎ

JAN 4525326 007732
生育旺盛で耐寒性が強く、作り易い。白くなる部分が30~50cmになり、柔らかく、みずみずしい食味。



下仁田ねぎ

JAN 4525326 007718
別名は『殿様ネギ』。群馬県特産の太くて大きなネギです。食味の良い品種で鍋、煮込み料理に最適。

さやまで美味しく



大きいサイズの極早生絹さやえんどう豆

JAN 4525326 012668
さやは長さ約11cm、幅約2.4cmの大きめで、鮮やかな緑色そり曲がりの大変少ない品種です。



ポキッと収穫絹さやえんどう豆

JAN 4525326 012675
さやは長さ5~6cm、幅1.4~1.6cm、さや着がよく、初期から優良品が多く長期間安定して収穫できます。ポキッと片手で取りやすいと収穫面でも評価の高い品種です。

さやえんどう豆のお届けは
3月中旬~4月中旬
になります

春と秋、1年を通して栽培ができるいんげんは、
コンパニオンプランツにオススメ!



混植に最適な野菜
・茄子・ピーマン・とうもろこし・ゴーヤ・さつまいも

コンパニオンプランツ
いんげん豆苗のお届けは
4月中旬～5月中旬
になります
通常のいんげん豆とは
お届け日が異なります。

オススメ1 生育が良くなる。
いんげんの根には「根粒菌」が付きます。根粒菌は土を肥沃にする効果があり、茄子、ピーマン、とうもろこし、ゴーヤ、さつまいもの生育が促進されます。

オススメ2 害虫被害が軽減されます。
害虫も別の種類が寄ってきて、害虫どうし互いに敬遠しあう為、被害が少なくなる効果があります。

オススメ3 空間の有効活用。
限られた場所で複数の野菜が育てられます。

オススメ4 連作障害問題も解決。
豆科以外であれば連作障害を気にすることなく栽培が出来ます。

コンパニオンプランツ
つるなし丸さやいんげん
JAN 4525326 012699
極早生種で、病気に強く、早期多収で、摘いが良い丸莢種。サヤの長さ 13 cm位、曲がりが少ない鮮緑色のツルなしです。

コンパニオンプランツ
つるなし平さやいんげん
JAN 4525326 012705
すじがなく非常に柔らかい鮮やかな濃緑色。サヤの長さ 16 cm程、幅 1.9 cm程で肉厚で風味、食味が最高種。

キュウリもそろそろ終わりがなあ
外すなんてもったいない!
それじゃ、ぼちぼちネットも外して...
抜いた後にそのまま植えて大丈夫!

いんげん豆苗のお届けは7月下旬～8月上旬になります
コンパニオンプランツいんげん豆とはお届け日が異なります。

きゅうりの収穫後は、インゲンの栽培をオススメします。

特徴
① ネットも支柱もそのまま利用可能。
② 連作障害が無い。
③ 春植えインゲンよりも、この時期に植えるインゲンの方が美味しい。
④ 定植後は約1ヶ月で収穫できます。

↑インゲンの苗

早よナルデ(大平さや)
JAN 4525326 011586
極早生種ツル有り スジ無し 大平サヤ
サヤの長さ約 20 cm幅約 1.5 cmで柔らかく風味があります。早生種で定植後 1ヶ月程で収穫できます。

さやいっぱい(丸さや)
JAN 4525326 011579
ツル有り スジ無し 丸サヤ
肉質が柔らかく、甘くて美味しい。サヤサイズは 20 cm程です。早生種で定植後 1ヶ月程で収穫できます。早期収穫が多いのが特徴です。

登録品種「湯あがり娘」
※海外持出禁止「公示(農水省HP)参照」

湯あがり娘
JAN 4525326 005899
茶豆特有の芳香を持ち抜群の味わい。実色は鮮やかな緑、完熟すると黄色へ。

秘伝
JAN 4525326 005905
濃緑色のサヤで風味と甘みが最高。中晩生の白毛大莢種です。

パンダ枝豆
JAN 4525326 006551
緑色に黒の模様が入る大粒大豆。浸し豆として最高の食味です。

枝豆のお届けは
5月下旬～6月中旬になります

丹波献上黒大豆
JAN 4525326 000566
大粒でしわがないので、おせちの福豆、枝豆にもご利用いただけます。

ルッコラ・レタスのお届けは
3月上旬～4月上旬になります



わさびルッコラ
JAN 4525326 012392
ツーンとくる爽やかな刺激が口の中いっぱい広がります。わさび風味が強く、苦みや青臭さが少ないのでサラダはもちろん、お刺身の友にも最適。そのままちぎれば辛味をより感じられます。



パリパリきらきらレタス
JAN 4525326 012040
味にこだわってパリパリと甘い食感が新しい、リーフレタスです。収穫サイズも大きくご満足いただけます。



新食感肉厚シャキシャキレタス
JAN 4525326 011937
葉肉の歯切れの良さが際立ち、半結球で葉先の赤と中心部の緑のコントラストが美しい新食感レタスです。



焼肉サンチュ(グリーン)
JAN 4525326 004298
焼肉には欠かせない代表的な野菜。葉色は鮮やかな光沢のある緑色。柔らかくて葉数が多く、収穫量の多い品種。

緑のシャワー

見る・育てる・食べる。緑で過ごす涼しい夏。

家の窓辺やベランダへツル性野菜を植えて園芸ネットを張ってみましょう。するとどんどん葉が生い茂って、直射日光をさえぎってくれるとともに、室温の上昇を抑えてくれます。その上、実った野菜を収穫するなど楽しみがいっぱいです。

● 省エネルギー
● 収穫のよさ
● 室温が外気温より5～10度低い。
● 緑が目によさしい。
● 子どもの観察日記にも。

用意するもの
ネット
支柱
土、肥料
プランター など



丘わかめ 緑のカーテンとしてもオススメです!
JAN 4525326 008623
※アソート不可 ケース入数: 56ポット(9cmポット)
南米原産のつる性多年草(和名)アカザカズラ。栄養化が高くCa、Mg、Vtなどが含まれ、漢方薬にも使われます。葉はめめりがあり、わかめのような食感、おひたし、サラダ、炒め物にどうぞ。



香りえごま
JAN 4525326 004311
焼肉には欠かせない野菜。特に香りがよいので、一味違った焼肉が楽しめます。サラダやお刺身、天ぷらにも。



サラダアイスプラント
JAN 4525326 007329
※アソート不可
葉や茎に水滴のような粒があり、海ブドウのような新食感。ナトリウム、カリウム、カロテンが豊富でサラダで食べるとプチプチ・シャキシャキ感が楽しめます。炒め物、揚げ物、茹でてOK。



おかのり
JAN 4525326 011029
柔らかい葉を干したりあぶったりすると、焼き海苔に似た磯の香がします。カルシウム、ビタミンが豊富で、サッと湯がいて豆腐と、刻んだ納豆とあわせて、天ぷら、味噌汁の具に利用できます。



ハンダマ(金時草)
JAN 4525326 011067
※アソート不可 ケース入数: 56ポット(9cmポット)
別名『金時草』『水前寺菜』 血行を良くし、貧血、目の疲れに良いと言われています。独特の風味があります。葉と若い莖を摘み取って汁物や、炒め物に。

栄養補給野菜

らくらく野菜とは…
 ①受粉作業がいらない
 ②高温でも低温でも天候に左右されずに、安定した長期収穫ができる
 ③早く収穫ができる



早く収穫できる へたまで美しいミニトマト

生食【単為結果性ミニトマト】 JAN 4525326 012576

- 単為結果性ミニトマト（受粉処理が不要で高温でも低温でも安定収穫）
- 甘みと酸味のバランスが良く、裂果も少ない。
- 節間が短いので作業効率が良く、収穫も楽。
- 黄化葉巻病耐病性、萎凋病・根腐萎凋病・半身萎凋病・葉かび病・斑点病に抵抗性。

品種名出願中「ET-1807」



楽々ミニトマト

生食【単為結果性・複合抵抗性ミニトマト】 JAN 4525326 011869

- 受粉作業が無しでトマトが収穫できる品種「へにすずめ」です。
- 酸味と甘みともに高く食味が良く、肉質もしっかりしています。
- 葉かび病、トマトモザイクウイルス、萎凋病半身萎凋病に複合抵抗性品種。



希少品種



すっぴんトマト (大玉)

生食【単為結果性大玉トマト】 JAN 4525326 009538

- やさしい甘味とフルーティーな酸味のバランスが絶妙
- ①単為結果性があり、着果が安定しているため、ホルモン処理、ハチを使った受粉作業がいりません。
 - ②空洞果の発生が極めて少ない。
 - ③節間が極めて短い。
 - ④食味良く、肉質が良い。
 - ⑤果色はピンク色で、照りが良く、腰高。
 - ⑥耐病性 TOMV・Trm-2a(減農薬栽培ができます)
 - ⑦果肉がしっかりとゼリー部分の液ダレが少ないので、サンドイッチ、サラダなどのスライス、カット調理に向いています。



甘味 葉かび病に強い。食味と食感にすぐれた中玉トマト 中玉CFドルチェトマト

生食【中玉トマト】 JAN 4525326 012682

食味と食感にすぐれた果色がきれいな濃赤色の中玉トマト
味は粘質多汁で甘みがあります。



甘味 ちっちゃなトマト

生食【マイクロトマト】 JAN 4525326 009934

1 cm程度のマイクロトマト。お弁当の楽しい飾りつけにピッタリサイズ。生育も旺盛でちっちゃなトマトがたわわに実ります。



甘味 コレットロングミニトマト

生食【ミニトマト】 JAN 4525326 012415

ゼリーが少なく、ゴミのような独特の食感を持ったミニトマト。酸味は少なめで、糖度が際立つ品種です。熟してくるとへたが黄色くなる性質があり、収穫の目安になります。へた取れがよく、収穫後の手間を軽減できます。●平均果重:10～15g



酸味×甘味 昔懐かしいトマト(大型福寿)

生食【大玉トマト】 JAN 4525326 005790

昔懐かしの香りが古い記憶を呼び起こします。大きな果実は多肉でジューシー。家庭菜園に最適な品種です。



生食【ミニトマト】 JAN 4525326 009996

シリーズの中で、実の形が最もハート型のトマト。皮は柔らかく甘酸っぱくジューシーです。草丈 30 cm で、次から次へ実をつけます。



生食【ミニトマト】 JAN 4525326 010008

シリーズの中で、管理が楽なので、忙しいお父さんでも栽培が楽しめます。活力があり収穫量も多く、長い期間収穫が楽しめます。実は皮が柔らかく甘くてジューシーです。