

新しいトマトの世界にようこそ。

ルージュ ジャポネーゼ

JAN 4525326 013177

Pick up
美味しいトマトが
仲間入り!



マウロの地中海トマトシリーズ待望の赤い丸型のミニトマト。
薄皮で肉質豊かな食感は一口でそのとりに!
たくさん採れる品種なので収穫が大変かも!?

サイズ	果重	台木	糖度
ミニ	10~15g	Tm-2a型	8~10

からみつく、うま味。

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。

サイズ	果重	台木	糖度
中玉	20~30g	Tm-1型	5~7

濃甘のドルチェ

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は後を引きます。

サイズ	果重	台木	糖度
ミニ	10~15g	Tm-2a型	9~11

葡萄みたいな、くちどけ。

トスカーナ バイオレット

JAN 4525326 007428



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。

サイズ	果重	台木	糖度
ミニ	20~25g	Tm-1型	7~9

生でも美味しい、クッキングドルチェ。

ロッシナポリタン

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。

サイズ	果重	台木	糖度
ミニ	10~15g	Tm-2a型	9~11

憧れの調理用、クラシックトマト。

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。

サイズ	果重	台木	糖度
中玉	40~50g	Tm-2a型	5~7

エオリア諸島の宝石ドルチェ

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。

サイズ	果重	台木	糖度
ミニ	15~20g	Tm-2a型	8~10

セレブが愛する、セクシーな甘さ。

アマレフィの誘惑

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。

サイズ	果重	台木	糖度
中玉	35~40g	Tm-1型	7~9

からみつく、あま味。

ピッコラ ルージュ

JAN 4525326 005974



果肉が粘質でしっかりとおり、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。

サイズ	果重	台木	糖度
ミニ	15~20g	Tm-2a型	9~11

濃厚、トマト愛。

ロッシン♥アモーレ

JAN 4525326 010657



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

サイズ	果重	台木	糖度
ミニ	20~30g	Tm-2a型	7~9

リコピン・モンスター。

ブラッディ タイガー

JAN 4525326 010084



高糖度で、ブラムのようなバリツとした新食感。
茶色と緑色のストライプがユニークで個性的です。

サイズ	果重	台木	糖度
ミニ	15~20g	Tm-2a型	9~11

復活の 一口おやつ、βカロテン。

プチポン カナリア

JAN 4525326 010053



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、
ポンポン食べやすいです。

サイズ	果重	台木	糖度
マイクロ	5g程度	Tm-1型	8~9

沖縄の風を感じませんか？

お届け 4月中旬～5月

オクラとはお届け日が異なります。

NEW

うりおとめゴーヤ

中長ゴーヤ

サラダフレッシュ
ゴーヤ

JAN 4525326 013825

果長約 26 ～ 28 cmの紡錘形。果重約 250 ～ 300 g。後半まで果実が少なく高い秀品率を誇ります。果実が強く、つる持ちが良い。



JAN 4525326 000870

果長約 25 ～ 30 cm。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。



JAN 4525326 008135

果長 25 ～ 30 cm。肉厚で程好い苦さで、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。



あばしゴーヤ

JAN 4525326 000863

果長 20 ～ 25 cm。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。



純白ゴーヤ

JAN 4525326 001167

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



琉球四角豆

JAN 4525326 004601

長さ 10 ～ 15 cm。シャキッととした食感で、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！



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 15 cm 程で収穫。天ぷら、おひたし、油炒め、和え物に。



お届け 4月下旬～6月上旬

ゴーヤ、四角豆、ツルムラサキとはお届け日が異なります。

NEW

大奥オクラ



JAN 4525326 013979

果長約 15 cm。果形 1.8 cm。おおきくなくても柔らかい五角オクラです。果皮色が濃緑で夏場でも色ノリが良く、皮が柔らかいため食感が良いです。暑さにも強く、早生タイプで収量も安定しており、多収な品種です。

大奥

大きなオクラ、だから



↓大奥オクラ



↑通常のオクラ



(イメージ画像)

もっちり
エイトオクラ

JAN 4525326 013207

果長 7 ～ 8 cm。太短くて断面は星形です。食感はもっちり、加熱利用がオススメです。栽培環境により、角の数は 8 ～ 10 になります。

琉球島オクラ

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。

島オクラレッド

JAN 4525326 004557

赤紫色のサヤが鮮やかな五角オクラ。収量量が非常に多い。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。



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

大型の唐辛子。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

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。



島唐辛子

辛さ レベル 

JAN 4525326 000849

果長 1.5 ~ 2cm、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。



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 ~ 10cm 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。



神楽南蛮

数量限定

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、味噌漬け、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

果長約 4cm、オリーブオイルやビ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

果長約 4cm、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！



夏のお供に

ドルチェドリーム

生食

JAN 4525326 012798

果重 400g 前後、イエローとホワイト両方のうま味を併せ持つパイカラーで誰が食べてもおいしい！穂先まで実付きが良いスイートコーンです。先端まで粒が色付いたら収穫タイミングです。



ピクニックコーン

生食

JAN 4525326 004533

果長 12 ~ 15cm 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。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。



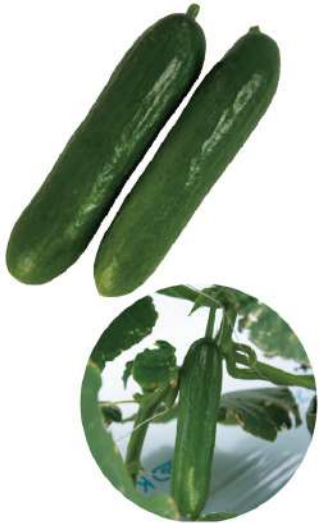
夏バテ防止野菜

ピキュリス

生食

JAN 4525326 013283

果長 9 ~ 10cm のミニきゅうり。イボなしで房成りになります。ペランダ菜園にもオススメで日持ち性◎！まるっと一本ピクルスに最適！

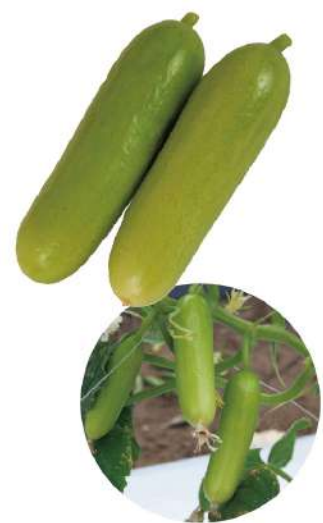


ホワイトピキュリス

生食

JAN 4525326 013290

果長 9 ~ 10cm のミニきゅうり。イボなしで房成りになります。ピキュリスと一緒に育てると見栄えが良いです。



夏バテしらずで多収穫！

夢みどり 21きゅうり

生食

JAN 4525326 012385

●病気に強い(うどんこ病・べと病・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、夏の高湿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 ~ 22cm、果重 100g 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。



夢みどり21はピカピカ濃緑色です。



夢みどり21

一般品種

アスパラガスを1年で収穫しよう！

明治大学とサナテックシード株式会社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専断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！（毎年定額する単年栽培法です。）

- ①3～4月 植え付け黒マルチをし、深植えする
②5～6月 萌芽時期
③9月頃 萌芽最盛期
④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。採りっぱり栽培。



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っぱり栽培。穂先の端よりよく、柔らかい。



食べるジュエリー

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。



フレッシュな甘みと酸味



完売



美味しいジャムに

ガーデン

ハックルベリイ

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、ハックルベリイジャムのほうが美味しいと評判です。

②果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1.5倍と、育てて食べなくなるベリーです。

③実を加熱せずにそのまま食べてもおいしくありません。

熟期



⚠ 熟期前



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つて、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。

為せば茄子！

あまた茄子

JAN 4525326 013214

果長約12cm、プランターで簡単に栽培できる米ナスタイプ。手の平サイズで鈴なりに成ります！ナス田楽でどうぞ。



プランター向け

たっぷりとりける白茄子

JAN 4525326 013221

果長25～27cm、クリーミーな肉質の美しい白ナス。揚げ浸しにするのがオススメ。



ゼブラ茄子

JAN 4525326 013238

果重約200gの長卵型、火の通りが早く、なめらかな食感。煮揚げにするのがオススメです。



たっぷりとりける茄子

JAN 4525326 011647

長さ35cm 前後太さ5cm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。



ビッグサイズ！

楽々とげなし茄子

JAN 4525326 011852

●果長13～14cmで収穫。●【単為結果性】で「トゲなし」、受粉不要の茄子「ラクロ」です。●低温期、高温期も実をならせられる。●受粉不良の奇形実や酸味が少ない。●節間が短く葉は立性。主幹がゆるやかに、密植栽培ができます。●夏から秋と長く収穫できます。●柔らかな果肉、変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。●皮が美しく保ちます。



受粉作業がいらないから手間いらず！

賀茂茄子

JAN 4525326 000498

果径12～15cm、果重750g、丸茄子タイプの代表的な品種。果肉がしっかりとっているのので、田楽や油炒め、煮物にも向いています。



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15～20cm。果肉はち密でサラダ、漬物、煮物などにご利用いただけます。



泉州絹皮水茄子 (実生)

JAN 4525326 005837

150g 前後で収穫。昔から泉州南部で栽培され、「夏の作業の喉をうるおす食べ物」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。お漬物にすると絶品。



食感で選択！



柔らかくて
毎日食べたい
コリアーナ
登場

NEW

コリアーナホバク(韓国かぼちゃ)



JAN 4525326 013924

収穫サイズは15～20cmが目安。
味が良く皮が薄く、韓国ではナムル、サラダ、天ぷらなど幅広く利用されています。

ツルツル食感(シャキシャキ感)

そうめん かぼちゃ

JAN 4525326 005875

果長20cm前後で収穫。三杯酢や
ドレッシングをかけたり天ぷらに
しても美味しい。



ロング
セラー

バナナまくわ

JAN 4525326 005714

バナナのような柔らかさと肉質で
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。

ロング
セラー



苗を植えたら
黄色く色づくまで
放任栽培！

NEW

初心者の方にオススメ
放任栽培メロン

手間いらずムーンライトメロン



JAN 4525326 013948

定植前～活着後に主枝を摘芯すれば、後は放任栽培できます。
着果数は1株で5-6玉収穫できます。
果重1.5～2.0kg、糖度14～17度、果皮は緑から収穫時期には黄色に
変色します。果肉は白肉の黄皮ネットメロンです。

RENEWAL

ホクホク食感(粉質食感)

飛騨 うんまい南瓜

JAN 4525326 009224

最高の食味！栗？さつまいも？果
肉はきめ細かくなめらか、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。



お近くかぼちゃ

JAN 4525326 013368

株もとに実がなるホクホクかぼ
ちゃです。
皮が比較的やわらかく包丁がスッ
と入ります。
密植栽培可



小スペース
手間なしかぼちゃ

免疫 UP! ビタミンC

パプリッチイエローミニ



JAN 4525326 013757

果長約6cm、糖度8～12度くらいのとても甘いミニパプリカです。葉
が小さく節間が短くてコンパクトに栽培でき、たくさん採れます。



パプリッチレッドミニ



JAN 4525326 013771

果長約7cm、糖度8～12度くらいのとても甘いミニパプリカです。葉が
小さく節間が短くてコンパクトに栽培でき、たくさん採れます。



万願寺唐辛子



JAN 4525326 000511

果長約15cm、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。



パプリッチオレンジミニ



JAN 4525326 013764

果長約10cm、糖度8～12度くらいのとても甘いミニパプリカです。葉
が小さく節間が短くてコンパクトに栽培でき、たくさん採れます。



NEW とんがりパワー



JAN 4525326 013962

大きいピーマンで果長15-18cm、果重150g肉厚でジューシー。
収量は中型ピーマン並に良くとれる。食べ方は焼いてよし、サラダで良
し、漬物にも出来て幅広い食べ方ができます。



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

やわらかくてみずみずしいズッキーニ

ホワイトボール

直径 6～7cm の球形～やや縦長、開花後 3～5 日で収穫ができます。つるなしなので大型プランターでベランダ菜園にも！多収でどんな料理にも合います。



珍しい丸ズッキーニ

グリーンボール

直径 6～7cm の球形～やや縦長、開花後 3～5 日で収穫ができます。つるなしなので大型プランターでベランダ菜園にも！多収でどんな料理にも合います。



珍しい黄色い丸ズッキーニ

ゴールドボール

直径 6～7cm の球形～やや縦長、開花後 3～5 日で収穫ができます。つるなしなので大型プランターでベランダ菜園にも！多収でどんな料理にも合います。



粹なシマシマズッキーニ

ゼブラアペロ

果長約 20cm、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て、炒め物、煮物、サラダなど様々な料理が楽しめます。



イタリア独特のズッキーニ

ロマネスコ

ズッキーニ

果長 18～20cm、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。



1株 目指せ100個！

NEW 数量限定
はやとうり
ホワイト

※アソート不可
ケース入数：24 ポット(12 cmポット)
JAN 4525326 013931

1つの苗から、目指せ 100 個！
食べ方はいろいろ楽しめ、薄くスライスしてサラダにしたり、塩もみをして酢の物にしたりお肉と一緒に炒めてもよし、浅漬けやぬめり漬けに最適です。



完売

お届け 4月下旬～5月下旬

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！

お届け 4月中旬～6月中旬



とうもろこし 茄子との混植 ビーマンとの混植
混植に最適な野菜
・茄子・ビーマン
・とうもろこし
・ゴーヤ・さつまいも

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、ビーマン、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、揃いが良い丸莢種。サヤの長さ 13cm 位、曲がり少なくて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 16cm 程、幅 1.9cm 程で肉厚で風味、食味が最高級。



この味この美味さ！

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。



東北のロングセラーは伊達じゃない！

早乙女えだまめ

JAN 4525326 013344
茶豆風味と甘味が目慢の早生白毛枝豆です。シンプルに塩ゆでで食べるのがオススメ！



尾張のロングセラーも天下一品！

大人も子供も大好き！ピーナッツ

おおまさりネオ

(PVP) 品種登録番号第 29271 号
JAN 4525326 013375
甘みが強い大粒種で、ゆで落花生向き



茹で落花生向け

NEW Q なっつ

(PVP) 品種登録番号第 27024 号
JAN 4525326 013412
莢がきれいで甘みが強い。煎り落花生向き



煎り落花生向け

千葉大粒落花生

JAN 4525326 013399
大粒でコク・甘みが抜群！落花生の王様



煎り落花生向け

スタミナキング

NEW

ひろ〜い巾ニラ



JAN 4525326 013382

栄養豊富スタミナ野菜！
ニラ特有の香りと栄養豊富スタミナ野菜の定番。
炒め物、おひたし、卵とじ、焼肉に！



NEW

サマーパクチー



JAN 4525326 013955

独特の強い香りが特徴です。好き嫌いは分かれませんが、スパイスの効いた料理には欠かせない存在でドレッシング、和え物、彩りも兼ねた薬味に。カレーや中華風炒めなどに加えれば、風味がぐっと増して本格的な味わいに！



緑のカーテンとしてもオススメです！

丘わかめ



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。栄養価が高く Ca、Mg、Vt などが含まれ、漢方薬にも使われます。葉はぬめりがあり、ワカメのような食感、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。



ハンダマ(金時草)



JAN 4525326 011067

※アソート不可

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。葉と若い茎を摘み取って汁物や、炒め物に。



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、海パ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、茹でても OK。



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：2025 年 11 月中旬まで



お届け 3月中旬~4月中旬



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。



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。



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。



下仁田ねぎ



JAN 4525326 007718

白い部分が 15~20cm と短い。別名は「殿様ねぎ」。群馬県特産の太くて大きなネギです。食味のよい品種で鍋、煮込み料理に最適。

シェフのお気に入りレタス

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。

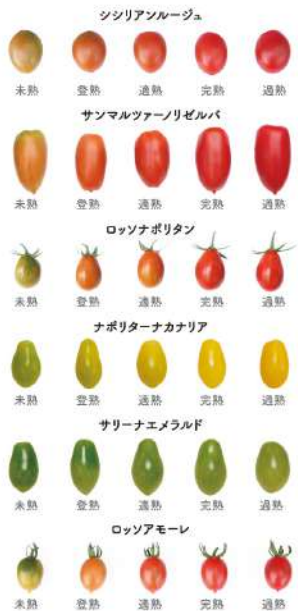
焼肉サンチュ
(グリーン)

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。



お届け 3月上旬~4月上旬
注文締め切り：年内



新しいトマトの世界にようこそ。
マウロの地中海トマト
熟期チャート



2026



Vegetables of World

新しいトマトの世界にようこそ。

マウロの地中海トマト



シシリアンルージュの簡単しょうゆ漬け

おつまみに最適な簡単しょうゆ漬け。
美味しすぎて、食べ過ぎ注意です

【作り方】

- ① シシリアンルージュを縦方向に2等分する。
- ② 密封袋にシシリアンルージュ・しょうゆ・コンソメを入れて、600Wで30秒加熱する。
- ③ レンジから袋を取り出して軽くもみ、冷蔵庫で10分程度冷やす。
- ④ 食べる直前にオリーブオイル・あさつきをかけて完成！

POINT 冷奴や温サラダのドレッシング代わりに
トッピングしても美味しいです！

【材料】

シシリアンルージュ	8個 (200g)
しょうゆ	小さじ4
コンソメ	1g
オリーブオイル	小さじ1
あさつき	適量

他のレシピも
ぜひお試しください！



世界のベジタブル ポット苗の販売について

- 規格 3号ポリポット仕立て(品種カラーラベル付き) はやとうりのみ4号硬質ポット仕立て
- 注文締め切り ねぎ(11月中旬)・葉物・アスパラガスは年内締め切り その他は2026年1月15日(受注生産のため厳守下さい。一部注文締め切りが異なりますので、ご確認ください。)
- ご注文先 下記代理店・特約店様までお申し込み下さい。
- 出荷期間 2026年4月中旬～5月上旬、5月下旬～6月(お届け日の指定はご容赦下さい。)
- 入数/注文単位 1種48ポット入り(アソートもご相談下さい。) 一部カタログ掲載入数の場合がございます。

【運送トラブルにおける商品の荷受けについて】

到着時に販売が難しいと思われる商品は、画像提供などいただき、ご申告いただきます本数を値引き処理でご対応させていただきますが、一部でも品質上販売が可能と思われる商品が含まれる場合は極力荷受けをお願いいたします。在庫が少ない商品もございますのでご理解のほどよろしくお願いいたします。

お求めは下記まで

株式会社サンファーム [ホームページ] <https://sun-farm.jp>
名古屋 TEL 052-831-8721 FAX 052-861-8606
京都 TEL 0771-25-5178 FAX 0771-24-6270



コーンの宝石
ドルチェドリーム

ASAHI NOEN GROUP
SUN FARM
株式会社サンファーム