

販売野菜

クラウシア(サニーレタス)

サラダに最適！
 細かなフリルと葉先の赤色が料理を飾りとってもキレイ！ほろ苦さが味を引き締めます。
 普通のレタスよりカロテンが多く人気。



サラダ水菜

葉野菜の中でも、鉄分・カルシウム・ビタミンCが多く含まれた野菜。ほのかな苦味とシャキシャキとした食感はサラダでも、鍋で食べても丸ごと栄養を取り入れられます！



ベビーリーフ

ベビーリーフとは、発芽後10~30日程度の若い葉菜（赤ちゃん葉っぱ）の総称。若い葉菜はミネラルたっぷりです！サラダにしてお召し上がり下さい。



■この野菜のベビーリーフが入ってます■

ミズナ

カルシウムがほうれん草の約3倍も含まれています。

レッドキャベリッチ

ビタミン・ミネラルがキャベツのなんと31倍も！

ネオピーノ

ビタミン・ミネラルが豊富な栄養満点野菜です。

スイスチャード

カロテンやビタミンCが多く含まれ抗酸化力の高いカラフル野菜。

ミティ

20種類以上のミネラルをバランス良く含みます。カレーの香り。

クラウシア

体に必要な栄養素をバランス良く含みます。

ホワイトセロリ

白い茎が料理のアクセントに！一般的なセロリに比べ、香りも優しく、繊維が柔らかくとても食べやすいミニセロリ。特有の香りクセがないのでセロリが苦手な人にも好評！
 ビタミンが多いのが特徴。



サラダ菜

ビタミン・ミネラルたっぷり野菜！目やお肌の健康に欠かせないビタミンAやβカロテンが豊富。また、鉄分はほうれんそうについて多く、貧血に効果◎。サラダにしたりお肉を包んでも美味しく頂けます。



※生ものですので、高温多湿を避け、できるだけ涼しいところで保管してください。保存は冷蔵庫へ。

