

スナップエンドウ



スナック753 スナック2号

お得な大容量サイズ  
購入できます! :

数量  
限定



甘くて肉厚でシャキシャキした食感のスナックエンドウ。短時間で茹でるのがポイント。無水鍋orレンジ加熱オススメ。穫れたてが抜群に美味しいのでお早めに! 今がまさに旬!! 5月限定の春の味を楽しめます。



スティックセニョール  
{ 茎ブロッコリー }

美味しさ抜群の茎ブロッコリー! アスパラガスに似た食感と甘みで幅広く料理に◎。茹で時間は短く! 栄養価が非常に高く、特に抗酸化作用の強いスルフォラファンを多く含む。



シャオパオ®  
{ チンゲンサイ }

小さいので丸ごと料理に使えて便利! アクが少なく生でもOK。β-カロテンやビタミンCなど栄養を豊富で和洋中どの料理にも◎。汁物にさっと入れられます。



京みぞれ  
{ ミズナ }



β-カロテン、ビタミンC、カルシウムなどのミネラルや食物繊維など豊富。アクも少なくサラダや鍋物、スープ、炒め物、お浸し、浅漬けなど幅広く料理に向きます。



紅法師®  
{ ミズナ }



紫色の茎や葉にはポリフェノールの一種であるアントシアニンを通常の水菜の約5倍以上も多く含みます。シャキシャキした食感で彩りも良くサラダがオススメ。



ウィンドレス®  
{ リーフレタス }



ポリフェノールの一種アントシアニンが通常のリーフレタスの約2倍多く含まれています。肉厚でしっかりとした食感とわずかな苦みでサラダに最適! サンドイッチや生春巻に◎



レタスマックス  
{ レタス }



フリンジレッドやフリンジグリーンなど様々な葉形や色の5種類ものレタスがミックスしてあります。サラダに入れると見た目にもきれいでおいしいリーフレタスです!



グリーンウェーブ  
{ リーフレタス }



葉がとてもやわらかくて美味しい! サラダ料理やサンドイッチ、具材を巻いたりなど幅広く使えます。栄養価も高い品種です。グリーンリーフとも呼ばれています。



チャイブ  
{ ネギ }

ネギの仲間のハーブで豊富なビタミンとミネラルが含まれ貧血の予防に◎。抗酸化作用や血行改善、食中毒の予防にも。細かく刻んで卵焼きなどネギ代わりに使えます。



ポポロ  
{ ソラマメ }

通常のそら豆よりも豆の臭みが少なくイタリアではワインのお供に人気☆1分30秒~2分程度茹でてください。ビタミンB群が豊富で疲労回復や血行促進が期待できます。



オーラム  
{ ブッキーニ }

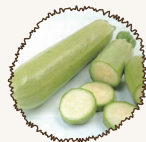


濃い黄色が美しいブッキーニ! クセがなく甘みがあるので生でもOK。炒めるとトロツとした食感に。彩りが良いのでサラダやマリネ、パスタ、煮込み料理など◎



ダークヤングマン  
{ ブッキーニ }

カボチャの仲間、抗酸化作用のβカロテンやカリウムが多い緑黄色野菜。濃緑色が特徴の品種です! 加熱するとコク&ほのかな甘みも。天ぷら、肉などとの油炒め、ラタトゥーユやスープなどに。



オリーブヤングマン  
{ ブッキーニ }

果皮はサクッと、果肉はふわトロ! 彩りもよいブッキーニ! ブッキーニ特有のクセが少なくみずみずしく甘味があります。炒めもの、天ぷら、煮物、スープなど様々な料理に。