

田邊農園の有機やさい

JAS認証



10～5月

ほうれん草

生でも食べられる
美味しいほうれん草。
いつもの料理に
ひと味がうやさしさを。



通年

こまつ菜

やさしい味の小松菜。
いつもの味噌汁が
心いたわる
豊かな香りに



通年

みず菜

京都の八百屋さんも
納得の味。
サラダ、鍋、炒め物、
どんな料理にも使えます。



通年

しろ菜

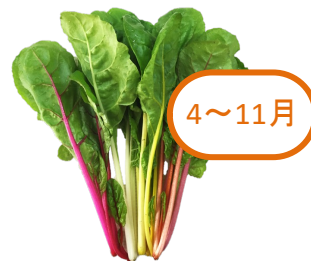
クセがなく
水々しい野菜です。
煮物やおひたし、
サラダにもよくあいます。



通年

だいこん菜

浅漬けでも
ゴマ炒めでも
ごはんとの
相性抜群です。



4～11月

スイスチャード

彩りも栄養も
豊かなやさい。
サラダや肉巻き、うどんにも、
おいしさと彩りを加えます。



通年

わさび菜

フリルの食感と
ボリュームが
サラダにぴったり。
風味豊かな味です。



通年

赤からし菜

食欲をさそう
独特な風味。
サラダや肉料理に
よくあいます。



通年

赤茎みず菜

アントシアニンで健康に。
サラダや浅漬けにすると
色味とシャキシャキ感が
活きます。



生産休止

赤たか菜

やさしい辛味が特徴。
煮物や和え物など
どんな料理にも使えます。



12～3月

赤軸ほうれん草

アクが少なく
生でもおいしく
食べられます。
サラダ向き。



通年

ルッコラ

ごま油の香りの
ハーブです。
サラダ、ピザ、炒め物など
どんな料理にも使えます。



生産休止

ベビーリーフ

ささっと洗えば
簡単サラダに。
パスタやラーメンの
トッピングにも。



12～3月

春菊

季節のゆたかな
香りがします。
鍋料理や煮物はもちろん
サラダにもおすすめです。



通年

ラディッシュ

スライスして
サラダの飾りに。
まるごと甘酢に漬ければ
おやつ感覚のピクルスにも。

収穫期は気候その他の事情により変更となることがございます。