

まほろば自然農園

かわいふあ〜む

これから
入荷してくる

野菜たち



かわい

安納芋

●買って良かったと思えるスイーツのような美味しさです。
果肉はオレンジ色っぽい黄色、とても甘くしっとり、ねっとりしており、焼き芋・蒸し芋が最適です。



かわい

紅はるか

●安納芋に匹敵する甘さを持ち、密かにファン急増中のお芋「紅はるか」テレビに取り上げられ、ブームとなっているスイーツ系お芋です。



かわい

紅東

●甘みが強く、焼き芋にするとねっとり系です。最近はこの品種が主流になって来ているようです。



かわい

ビタミン大根

青大根は加熱する料理よりも生食向きの大根で、スティックサラダやスライスして盛りつけたりするとパリッとした食感が生きて美味しいです。
辛味は少なく、ほんのりと甘みを感じます。
塩もみや浅漬けなど漬物にも向いています。また、大根おろしにしても美味しいですが、辛味が少ないので用途を選ぶ必要があります。



かわい

赤水菜

鮮やかな赤紫色のミズナ。
葉柄が鮮やかな赤紫色に色づき、葉形に深い欠刻が入る。ポリフェノールの一種であるアントシアニンを多く含む。シャキシャキとした食感でくせがなく、サラダをはじめ幅広く調理できます。



かわい

テーブルビーツ

テーブルビーツの根は、皮をむかずに茹でるかアルミホイルで包んでオーブンで蒸し焼きにすると美味しいです。少し冷ましてから指でしごくと皮は簡単にむけます。火を通したテーブルビーツはスライスしてバターを添えて食べたり、甘酢につけてピクルスに、皮をむいてから粗くおろし金でおろし、サラダに入れることもできる。



まほろば

キタアカリ

●きめ細かい舌ざわり、サラサラ&ホクホク感！
火が通りやすく、煮崩れしやすいので、短時間での調理に向いています。香りが良く、まるごとふかしイモにして食べてもとても美味しいです。



まほろば

アンデスレッド

●赤い皮に黄色の肉質が特徴です。肉質はしっとりしていて、さつまいものような甘味があります。ポテトサラダにすると濃いめの黄色がきれいです。



まほろば

さやあかね

●皮はうすいピンク色。つるんとしていて目が浅く、皮がむきやすいです。粉質で風味がよく、甘みがあり大変おいしい品種です。煮くずれしにくいので、煮物やシチューに向いています。ポテトサラダにもおいしいです。



まほろば

味皇

●「味皇」の名の通り南瓜の王様なんです！ホクホクこぶきの極上品。肉質は強粉質で、甘味も強く大変おいしい。煮物、サラダ、コロッケ、お菓子にお使いいただけます。



まほろば

あまおとめ

●茶豆風味で甘味が強く、香り豊かなのが人気の理由です。産地でも「味」で選ばれており、一度味わって頂きたい一品です。白毛なので、茶豆の見た目が苦手な方も安心です。



まほろば

味風香

●名前通りに、うま味、風味、香りに優れています。茹でると茶豆の風味も感じられ、噛むほどに甘みが広がります。茹でてたても冷やしても、それぞれの美味しさが味わえます。いつもより、1-2分長めに茹でると、濃厚な香りと甘味、独特の旨味が感じられます。



まほろば

味太郎

●茹で上がれば茶豆独特の香りがある。
・特に甘みが強く、食味は極めて良い。



まほろば

青雫

●青大豆特有の甘みと旨みを持つ。
●莢は濃緑色、白毛で外観美しく、実入りがよく太り良好です。



まほろば

・マダーボール
・まほろばボール

お待ちせしました！
まほろば農園の西瓜
好評出荷中です！

西瓜、まほろばボール(社長命名!)レッドorイエロー、マダーボール(赤)かクリーム西瓜(黄)のいずれか。ラグビー型か丸形だが、中には赤で丸形、黄色で長い(これは少ない)がたまにたまある。これは混雑、交ざったものと思われる。(社長談)