

サラノバレタス、サラダほうれん草の取り扱いを始めました。

東京農産のサラダほうれん草

1. 葉が柔らかく、シャキシャキ！嫌なえぐみもありません

サラダほうれん草の味と食感の良さは一度食べたら病みつきになること間違いなし！生でバリバリ食べられます！サラダにして食べることはもちろん、ソテー等にも適しています。

2. 準備が簡単！

サラダほうれん草は水耕栽培です。水耕栽培は、ハウスの中で土を使わずに育てるので、葉の間に土が付着しません。そのため、あっという間にサラダが準備できます！

3. 鉄分・ビタミンが豊富！

サラダほうれん草には、鉄分・ビタミンが豊富に含まれています。

食べやすく、どんどん食べられるので、不足しがちな栄養素もしっかり摂取できます！



東京農産のサラノバレタス

サラノバレタスとは？

「サラノバ(Salanova)」は、英語の「Salad Innovation(サラダの革新)」という言葉から考えられた、全く新しいタイプのレタスの名前です。サラノバは沢山の葉がついて、花のように見えます。花びらを取るように1枚1枚の葉をちぎってサラダを作ってもよいのですが、芯の周りをワンカットすると1度にたくさんの葉がバラバラに分かれます。それを使えばすぐにボリューム感あふれる豪華なサラダが作れます。また、オークタイプ、クリスピータイプと様々な種類があり、各々異なる葉形、葉色、食味を有しています。この豊かなバリエーションはあなたの想像力を刺激し、サラダ料理をより楽しいものにします。サラノバは見て楽しい、料理して楽しい、食べて楽しい。そう、サラノバはサラダにイノベーション(革新)をおこす野菜なのです。

サラノバレタスの種類

グリーンオーク



葉系がユニークで人目を引きます。しっとりとした食感が味わえます。サラダにも良いし、サンチュのかわりなど様々なシチュエーションで使えます。非常に日持ちがします。

レッドオーク



オークリーフタイプのレッドです。赤と緑のコントラストが綺麗です。多数の葉をつけます。ナッツのような風味があります。

グリーンクリスピー



クリスピー(シャキシャキした)な食感が楽しめます。ほんのり甘く、食味は一番人気です。サラダにするとボリュームが出ます。葉の縁に細かい刻みの入るフリルタイプのサラノバです。

レッドクリスピー



フリルタイプのレッドです。赤と緑のコントラストが綺麗です。クリスピー(シャキシャキした)な食感が楽しめます。