

みんなに伝えたい野菜を
そごう横浜店で販売します

ARE YOU READY TO RESCUE FOOD?

業務用野菜専門店 つま正



つま正厳選野菜直接販売会

開催日時

3/24 (水) ~ 3/29 (月) 10:00~15:00

開催場所

そごう横浜店正面入口入ってすぐ
地下2階催事ブース

プロ厳選野菜&くだもの最新情報を配信中!

・ Facebookページ
“つま正お野菜倶楽部”

<https://www.facebook.com/tumamasa2>

・ Instagram
https://www.instagram.com/yokohama_tumamasa/



つま正 春の厳選野菜セット

そごう横浜店販売会では3種のセットをご用意いたします。

春の厳選野菜スペシャルセット 4,000円(税込) 11種入り

- ・ゴールデンベリー(食用ほおずき)
- ・マイクロトマト
- ・アグリドリームスーパーフルーツマト
- ・はるか
- ・ブラッドオレンジ(タロッコ)
- ・タイニーシュシュ
- ・有機ごぼう
- ・湘南ポモロン
- ・ひとくちスピナッチ
- ・紅芯大根
- ・高嶺芋

春の厳選野菜Aセット 2,500円(税込) 6種入り

- ・タイニーシュシュ
- ・マイクロトマト
- ・有機ごぼう(2分の1カット×2本)
- ・高嶺芋
- ・ゴールデンベリー(食用ほおずき)
- ・はるか

春の厳選野菜Bセット 2,500円(税込) 6種入り

- ・ブラッドオレンジ(タロッコ)
- ・紅芯大根
- ・ひとくちスピナッチ
- ・アグリドリームスーパーフルーツマト
- ・湘南ポモロン
- ・黒大根

～プロに厳選された高品質野菜たち～

ゴールデンベリー（食用ほおずき） 愛知県産
ビタミンCの吸収を助け、日焼け・美肌効果が期待されるバイオフィラノイド（ビタミンP）を豊富に含むゴールデンベリー。バイオフィラノイドは抗アレルギーや抗ウイルスにも効果的なので、花粉症やコロナ予防にも大変おすすめです。食物繊維豊富で抗酸化作用にも優れた、甘くて美味しいデザート感覚のスーパーフードです。



マイクロミニトマト 愛知県産
風で飛ばされた種から発芽し、自然と生まれた日本で最も小さなトマトです。マイクロミニトマトは生産農家が非常に少なく、とても希少な品種です。一般的なトマトと比べ糖度が高く、味が濃いのが特長です。桃太郎トマトと比較するとビタミンCは3.3倍、リコピンは3.6倍、βカロテンは2.3倍もあります。お口の中でプチプチとはじける食感をお楽しみください。



アグリドリームスーパーフルーツトマト 茨城県産
1個あたり130gほどにもなる大玉で絶品な食味のトマトです。糖度は9度と非常に高く、甘みはもちろん味がとても濃いのが魅力です。2019年度の野菜ソムリエサミットにて金賞を受賞しているブランドトマトです。トマトが苦手なお子さんにも是非チャレンジしていただきたいです！



宇和島はるか 愛媛県産
はるかは日向夏からの枝分かれ品種でまだ知名度は低いですが一度食べたらリピーター率の高い人気品種です。見た目はゆずかレモンに近い黄色ですが、一口食べれば酸っぱそうな皮からは想像できないさわやかな甘さで、酸味の少ないぷるっとした食感が楽しめます。有機肥料で育てられた安心してお召し上がりいただけるフルーツです。



タイニーシュシュ（ミニ白菜） 神奈川県産
葉には毛茸がなく、葉肉が厚くて肉質やわらかく、食味が良いです。浅漬け、鍋物はもちろん、サラダ、サンドイッチ、焼き肉巻きなど生食も可能で、使い勝手がよいのが特長です。一般の白菜と比べ、様々な食べ方や調理方法が楽しめることから、ゆめいっぱい＝ゆめいろハクサイ”の愛称で人気を集めています。



有機ごぼう 北海道産

農薬・科学肥料不使用のずっしりと極太なのに
とっても柔らかい有機ごぼう。

甘味と香りが抜群で、肉質がやわらかく火が通り
やすいのが特長。

調理がしやすく厚めに切って煮物や素揚げにして
食べるのがおすすめ。ごぼうの旨味が濃厚なので、
味付けを薄めにし素材の味わいを楽しむと◎。腸
内環境を整えてくれる水溶性食物繊維がたっぷり
でダイエット効果も期待されている。



黒大根 神奈川県産

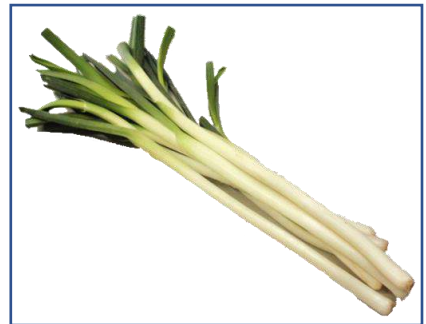
中は白色。水分が少ないので油なじみが良く香味も
絶品です。黒い皮の部分にポリフェノールがたっぷり
含まれています。

果肉部分には解毒作用のあるジアスターゼが含まれ
ている。皮を生かすならオイル蒸、身がぎっしりと
詰まっていて煮崩れもしにくいのでポトフや煮物に
もおすすめ。通常の大根より味が濃厚なので初めて
食べる方はその食味の良さに驚くこと間違いなし。



ポアロージュヌ 静岡県産

フランス語で“若取りのねぎ”を表すポアロージュ
ヌ。西洋ねぎを若いうちに採ったもので地中海
沿岸が原産です。カロチン・食物繊維・カリウ
ムが豊富に含まれています。ねぎ特有の刺激臭が
少なく加熱するととろりと柔らかくなり、甘味
が増します。ブイヤベースに入れたり、スープやグ
ラタン、天ぷら、炒め物、マリネ、おひたしなど
様々な調理方法をお楽しみください。



紅芯大根 神奈川県産

色があざやかな大根です。

とても甘いので生で食べるのがおすすめ。加熱して
も甘みが引き立つのでバターソテーやグリルにする
のも◎。お酢につけるとさらに鮮やかさが増してき
れいです。ビタミンA,B1,B2,C,E,Pを含み。

食物繊維、カルシウムβカロテン、カリウムなどが豊
富です。消化促進、胃もたれ胸やけ解消、ガン予防、
美肌効果、ダイエット効果なども！



ひとくちスピナッチ 福岡県産

甘く、生で美味しく食べられます。その理由は、
苦味やえぐ味の原因の硝酸態窒素の無い種を使っ
ている為です。茎も細くて柔らかく、サラダにし
た時にも食べやすいのが特長です。有機肥料土耕
栽培のため、安心してお召し上がりいただけます。
アクも全く感じられません！βカロテン、鉄分、葉
酸、ビタミンC、カリウムなどの栄養が豊富です。



高嶺芋 長野県産

口当たりの良いなめらかな食感で、食欲もすすみます。とろろいもや短冊切りにしてサラダ感覚でお召し上がりいただけます。ミネラル成分、ビタミンB群・Cなど栄養成分がバランス良く含まれ、多くの消化酵素も含んでいます。消化促進作用が抜群で滋養強壮効果も。細胞を活性化させる働きがあるので、新陳代謝が促進され、老化の予防、肌荒れ、疲労回復、便秘の改善、ダイエットに効果があります。



湘南ポモロン 神奈川県産

イタリアントマト同様の長円筒形と鮮やかなレッドとゴールドの色味が特徴の湘南ポモロン。熱を加えると甘味と酸味が増し、果肉が厚いため煮崩れしにくいのが魅力です。新感覚のクッキングトマト！お肉と一緒に焼き上げても◎、白身魚と併せてアクアパッツァにするのもおすすめです。



花びら茸 群馬県産

肉厚でぷりぷりとした食感と、真っ白で華やかなフリルのような見た目が魅力のきのこです。Bグルカンによって白血球を増加させ、免疫アップの効果があり、ウイルスや癌などの悪性のものに打ち勝つ体をつくります。さらに、サイレントエストロゲンと呼ばれる発がん性のない女性ホルモン同様の成分が含まれており、まるで美容と健康の女王のような存在。中華スープ、炒めもの、カリカリフリットがおすすめです。



タロッコ (ブラッドオレンジ) 愛媛県産

イタリア原産のアントシアニンを含む鮮やかな赤い果肉が注目の柑橘で、果皮の香りも他の柑橘とは異なる芳醇な香りで、酸味と甘みと香りの素晴らしい柑橘です。除草剤などは一切使用せず無農薬栽培で育ちました。

程よい酸味と強い甘みが特徴です。皮が剥きにくいのでカットフルーツとして召し上がってください。



紅八朔 愛媛県産

八朔は江戸時代に広島で発見されて以来日本人に好まれている品種です。

八朔の枝変わり品種で八朔同様に酸味がきいていて、ほどよい甘味があり、昔ながらの味が楽しめます。通常の八朔よりも皮の色が濃く、より甘みがあります。長い間支持されてきた歴史ある柑橘です。



つま正 春の厳選野菜の美味しい食べ方

そのまま・サラダで美味しい
野菜たち

素焼き・素揚げや天ぷらで
美味しい野菜たち

マイクロトマト



ひとくちスピナッチ



アグリドリーム タイニーシュシュ
スーパートマト



紅芯大根



湘南ポモロシ

生

焼・揚

炒

煮

生でも炒めても美味しい野菜たち

煮て美味しい野菜たち美味しい
野菜たち(生食もOK!)

春野菜は生で食べて
美味しい野菜が盛りだくさん!
加熱せずに食べることで
栄養素もそのまま
摂ることができます。

有機ごぼう



高嶺芋

花びら茸

ポワロージェンヌ



黒大根

