



SHONAI
ROOTS

Ecological Agri From SHONAI



持続可能な 農業を庄内から

ショウナイルーツは化学農薬 / 肥料に依存しない、地域の有機資源で循環する農業の実践を通じて、健康な土と根を育み、安心して美味しい作物をお届けします。



素材の味を楽しむ

有機ワイルドベビーリーフ

生産に必要な肥料分の大部分を庄内産で賄っています。適切な土壌づくりがなされた畑で育ったベビーリーフは味が濃く、日持ちが良いと評価をいただいています。季節ごとに5種類程度のベビーリーフをミックス、それぞれの味の特徴をより強く感じていただくため、一般的なものより少し大きめで収穫・出荷しています。

SHONAI ROOTSについて詳しくは <https://shonai-roots.com/>

おすすめの食べかた

味と香りの豊かなベビーリーフですので、オリーブオイルと塩でシンプルに召し上がっていただくのがおすすめです。季節の旬の野菜と合わせて、ぜひお楽しみください。

また、メイン料理の付け合せとしてお皿に盛るとお皿全体がパッと華やかになり、食卓の彩りが増します。

実は加熱しても美味しく、油との相性も抜群！

お肉と一緒にしゃぶしゃぶしたり、味噌汁に入れたり不足しがちな野菜を気軽に食べていただければ幸いです。



長持ちする保存方法

乾燥と熱が苦手ですので、冷蔵庫の野菜室で保管し、食べる分だけ取り出し、水洗いしてお召し上がりください。使い切らない場合、袋は折って密閉すると長持ちします。

ベビーリーフのラインナップ

気温や湿度、日射量によって栽培適期が異なるため、季節ごとに播種する品種を変更。食味や彩りを勘案し、5種類以上をMIXしてお届けしています。ベビーリーフを通じて、季節の移ろいを感じていただくことが可能です。

今後も継続して、品種・魅力向上に取り組んでいきます

画像は「中原採種場(株)」webサイト <https://www.nakahara-seed.co.jp/> より引用
説明については、同サイトをもとに当社にて加筆修正

ルッコラ



地中海沿岸が原産とされる、ほのかなゴマの香りと、ピリッとした辛さが特徴。

水菜



しゃきっとした歯ごたえが特徴の伝統野菜。抗酸化作用のあるβカロテンが豊富。

赤サラダからし菜



自然な甘みとピリッとした辛味が特徴。甲殻類のような香ばしさが食欲をそそる。

切葉レッドマスタード



ピリッとした爽やかな辛みが特徴です。葉が切れているので、華やかです。

ロコロッサ



ブリーツ状の葉先が赤茶色に色づき、やわらかい歯ごたえがあるレタスです。

レッドアマランサス



葉は鮮やかな赤色をしておりサラダを美しく際立てさせます。

グリーンからし水菜



さっぱりとした辛さが特徴の、ミズナ風のからし菜。

クリムゾンレッド



切葉レッドマスタードと似ており、辛みが特徴的です。

レッドオーク



濃赤紫色の葉で、かすかにナッツの香りのするレタスです。

春菊



葉は細く濃緑色をしており、葉も茎も柔らかいのが特徴。特有の香りがさわやか。

レッドマスタード
(真紅)



マスタード特有のピリリとした辛味が特徴。骨の生成に欠かせないミネラルが豊富。

タアサイ



キャベツの風味とシャキッとした歯ごたえがある。丸い葉と厚みのある茎が特徴。

グリーンケール



キャベツの風味で歯ごたえがあります。青汁の原料として有名で栄養が豊富です。

ビート



鮮やかな葉の緑と茎の赤色が特徴的です。ほうれんそうの仲間です。鉄分が豊富です。

レッドロメイン



グラデーションが特徴的で、柔らかい食感のレタスです。

赤茎水菜



鮮やかな赤い茎が特徴。ほのかな苦味があり、シャキッとした歯ごたえがある。

レッドスピナッチ



葉柄と葉脈が赤いほうれん草。とても柔らかく、アクが少ない。マンガンが豊富。

ピノグリーン



ジューシーかつクセのない味。食べやすく、ビタミン類が非常に豊富。

チコリー



独特の苦味があり、葉に赤い斑点があるレタスです。

サラダほうれん草



アクやエグミが少なく、食感もやわらかいのでサラダにぴったりです。

and more

ご要望に応じて
栽培品種を改善
してまいります