

「ファーマーズマーケット」について

「ファーマーズマーケット」は千葉の下田農園で独自の「オーガテック農法」により安定した品質の水耕サラダ野菜を作っています。



オーガテック農法とは、オーガニックとテック(技術)からつくられた造語で、オーガニックの考え方に最新技術を融合させた農法を意味します。オーガニックとは本来、土耕に拠る有機栽培を意味しますが、オーガテック農法は、植物性酵素を多く含んだ独自開発の肥料を使った水耕栽培です。こうした独自開発の栽培技術の下、周年栽培を目的としたビニールハウス、電場冷蔵庫、電場育苗温蔵庫、地水熱制御装置、電気分解水生成装置等の新旧の各種テクノロジーを融合させることで安定した品質と生産力が得られます。生産性の高い水耕栽培での有機的栽培を可能とする革新的農法です。



サラダ野菜のご紹介



**弊社はファーマーズマーケット社と協働で、水耕オーガニック農法の
サラダ野菜を安定的にご提供できる体制を整えております。**

食卓が華やかで楽しくなる商材です。ぜひご活用ください。



目で見て楽しい、食べておいしい！

スイスチャード カラフルレシピ

秋冬版

ピンク・黄色・オレンジの葉柄が目にも鮮やか！
青臭さやクセがなく、生で食べてもおいしいので
そのままサラダや付け合せに。
さっと加熱して、和え物やソテー・パスタ等の具に。
彩りを活かして、様々なお料理にお使いいただける
スイスチャードのおいしいレシピをご紹介します。



※レシピのスイスチャードは
1パック 100gの計算です。

スイスチャードのシンプルサラダ

- 【材料】 2人分
・スイスチャード…1パック
・ミニトマト…3個
・ピーナッツ…10粒
・お好みのドレッシング…適量



作り方

1. スイスチャードは食べやすい大きさにちぎっておく。
2. ミニトマトは半分に切る。
3. ピーナッツはラップなどで包み、麺棒でたたいて砕いておく。
4. お皿にスイスチャード、ミニトマトを盛り、お好みのドレッシングをかける。
5. 上に砕いたピーナッツを振って完成。

スイスチャードのシーザーかにかまサラダ

- 【材料】 2人分
・スイスチャード…1/2パック
・かにかま…3本
☆シーザードレッシング…大さじ1.5
☆粉チーズ…小さじ1.5



作り方

1. スイスチャードは食べやすい大きさに切る。
2. ほぐしたかにかまを温める。
3. シーザードレッシング、粉チーズをかけた後完成。

水耕サラダ野菜のことなら、お気軽にお問い合わせください。