

フリルレタス(Frill Lettuce)



- ・シャキシャキとした食感が特徴
- ・クセが少なくどんな料理にも合わせやすい

【オススメ調理法】 サラダ、サンドウィッチ 等

ルッコラ(Arugula)



- ・ピリッとしたゴマのような風味
- ・苦みとナッツ感があり味に深みが出る

【オススメ調理法】 サラダ、パスタ、ピザ 等

ケール(Kale)



- ・栄養満点のスーパーフード
- ・加熱するとほんのり甘みが出る

【オススメ調理法】 炒め物、スープ、スムージー 等

アマランサス(Amaranth)



- ・ビタミンやミネラルが豊富
- ・クセが少なく料理の彩りUPにも

【オススメ調理法】 炒め物、スープ、おひたし 等

わさび菜(Wasabina)



- ・わさびのようなピリ辛風味が特徴
- ・さっぱりとした料理や和食に合う

【オススメ調理法】 サラダ、和え物、漬物 等

フェンネル(Fennel)



- ・甘くさわやかな香りが特徴のハーブ
- ・魚介や肉料理の風味付けにぴったり

【オススメ調理法】 サラダ、グリル、マリネ 等

レッドソレル(Red Sorrel)



- ・ほんのり酸味のある味と赤い葉が特徴
- ・彩りとして重宝されている

【オススメ調理法】 サラダ、ピクルス、飾り付け 等

バジル(Basil)



- ・爽やかで芳醇な香りが特徴
- ・イタリアン料理に欠かせない定番ハーブ

【オススメ調理法】 パスタ、ピザ、カプレーゼ 等

大葉(Perilla)



- ・独特な香りで料理を引き立てる和ハーブ
- ・薬味としても万能

【オススメ調理法】 天ぷら、薬味、添え物 等

イタリアンパセリ(Italian Parsley)



- ・クセが少なくほんのり柑橘のような香り
- ・料理の風味を引き立ててくれる

【オススメ調理法】 サラダ、スープ、飾り付け 等



KAEDE PLANT FACTORY

船橋市にある植物工場「KAEDE PLANT FACTORY」では、太陽の代わりにLEDを使い、農薬を使わずに《清潔・安心・安全》な野菜を育てています。温度や湿度、光の量まで細かく管理された環境で、1年中安定した品質の野菜を栽培。採れたての新鮮さをそのまま、地元から食卓へお届けします。素材の味を引き立てる一品を是非ご賞味ください。

水耕栽培工場【KAEDE PROJECT】

〒274-0825

千葉県船橋市前原西2-21-13 長野土地ビル2F

お問合せ：info@kaede-project.com



ご購入・定期購入等
お気軽にご相談ください。