

とやまのカンカン野菜

(寒)

(甘)



～ 冬期間（概ね 12月下旬～2月）限定販売 ～

品目	特長・主な品種	品目	特長・主な品種
雪中キャベツ 	<p>【特長】雪の下でじっくり生育させることで、糖度が向上する。生食ではシャキシャキ感が強く、加熱では甘みが更に増す。</p> <p>【主な品種】彩音、冬くぐり</p>	アスパラ菜 	<p>【特長】柔らかく、甘みがあり歯応えがよい。茎の風味や食感がアスパラガスと似ていることからアスパラ菜と言われている。</p> <p>【主な品種】オータムポエム</p>
雪中にんじん 	<p>【特長】雪の下にすることで、旨味や甘みが増すとともに、にんじん臭さがやわらぎ、マイルドな香りになる。</p> <p>【主な品種】彩誉、向陽2号</p>	子持高菜 	<p>【特長】中国(四川省)が原産の大型のからし菜。1芽は約20g前後で収穫。ピリっとした食味で独特の食感があり、天ぷらの他、炒め物やスープなどに利用できる。</p> <p>【主な品種】四川児菜</p>
雪中かぶ 	<p>【特長】雪の下にすることで、しっとりやわらかく、香りはそのまま甘みを増す。葉は雪により折損するので、15cm程度で切除して出荷</p> <p>【主な品種】たかふじ、富山かぶ</p>	いちご 	<p>【特長】低温下で成熟することで、成熟期間が長くなり、糖度は上昇、酸度は低下し、生食向きの糖酸比の高い果実になる。また、果肉もしっかりした硬さとなる。特に、「かおり野」は、大粒で、酸味が少なく、名前のおり香りが強い品種。</p> <p>【主な品種】かおり野</p>
雪中だいこん 	<p>【特長】雪の下にすることで、辛み成分が少なくなり、甘みが向上する。また、水分が多く、みずみずしさも増し、煮ると味がしみこみやすく、やわらかい。</p> <p>【主な品種】千都、冬侍</p>	寒締めほうれんそう 	<p>【特長】ハウス栽培で12月から寒さに遭わせることにより、糖度やビタミン類、ミネラルの含有量が高くなる。糖度は8度以上となり、葉の色も濃く、濃厚な味となる。えぐみの少ない立性品種を使用し、草丈が40cmのジャンボサイズで出荷。</p> <p>【主な品種】ヴィジョン、キャピタル</p>
ハウス白ねぎ 	<p>【特長】ハウス内で栽培するため、とても軟らかく、厳寒期に出荷するため、加熱時の甘みが特に強い。白ねぎの白い部分(軟白)は、ビニールフィルムで覆ってつくり、長さは71cmと通常の白ねぎよりやや長い。</p> <p>【主な品種】杓付ネギ、龍ひかり、関羽一本太</p>	寒締めこまつな 	<p>【特長】ハウス栽培で12月から寒さに遭わせることにより、糖度やビタミン類、ミネラルの含有量が高くなる。糖度は6度以上となり、旨味も増す。葉の色も濃くなるが、寒さに当てても縮むことが無く、葉肉は厚くなる。長さは通常サイズと同様。</p> <p>【主な品種】冬里</p>
プチヴェール 	<p>【特長】世界初の結球しない芽キャベツで、外観が満開のバラに似ている。加熱すると甘みが増し、苦みやクセのない一口サイズの野菜。ハウス栽培のため、やわらかく、寒くなると糖度が10度以上にもなる。</p> <p>【主な品種】プチヴェール</p>	さつまいも 	<p>【特長】収穫後、1ヵ月以上貯蔵し、イモ内部のデンプンが糖化してから出荷。特に、「安納芋」は、焼くとクリーミーなネっとりとした食感となり、生の状態でも糖度は15度以上にもなる。時間をかけて加熱すると更に甘みが増す。</p> <p>【主な品種】安納芋、パ・ポルスイートロード、つくばこまち</p>
なばな 	<p>【特長】冬期間に、野菜の持つ甘みに加え、ほんのりした苦みが味わえる。香りも良く、ビタミン・ミネラル類に富んでいる。</p> <p>【主な品種】秋華、冬華</p>	ヤーコン 	<p>【特長】収穫後、1ヵ月以上貯蔵する(表面が軟らかくなる)ことで、甘みが向上する。形状はサツマイモに似るが、食感は梨のようにシャリシャリ感があり、さっぱりとしている。</p> <p>【主な品種】サラダオトメ</p>

とやまのカンカン野菜の特長

「低温下でゆっくり育てる」「寒気にさらす」「一定期間貯蔵する」ことで野菜の糖度が増すなど、冬の寒さで美味しくなるメカニズムを最大限に利用した“とやま”ならではの 冬期間限定の高付加価値野菜 です。