

“採れたての夏野菜は味が違います”

タンジヨウ農場では、元気・活力のある多品目の野菜を育てています。
採れたての新鮮な野菜には野菜本来の味と香りがあります。

野菜直売

・旬の野菜を農場内の直売所にて販売しています。

直売所営業時間：火曜、木曜、土曜 10時～14時(天候、その他により変更あり)

タンジヨウ農場の夏野菜メニュー



□ 大玉トマト
糖度が高いピンク系トマトの「ルネッサンス」や、グリグリした形の昔懐かしい味「ブランディワイン」、特大の「大型福寿」など。



□ ミニトマト
果実のような甘さでオレンジ色の「チェリーゴールド」、プヨプヨした新食感の「プヨ姫」、お洒落な巨峰色の「ブラックチェリー」など。



□ 調理用トマト
「シシリアンルージュ」は中玉で使い易い話題の調理用トマトです。「ボンジョルノ」は果肉が厚く、ほどよい酸味があります。



□ 万願寺とうがらし
長さ12cmくらいになる甘味のある辛くないとうがらしです。京都の伝統野菜。肉厚で独特の風味があります。



□ 四川胡瓜
緑が濃く、イボが高く、香りよい昔懐かしいキュウリです。サラダ、浅漬、油炒めなどに。大人気ですのでご注文はお早めに。



□ スイートコーン
「ゴールドラッシュ」は生食でもOK。甘くて美味しいです。「ミルキースイート」はとてもジューシーで果実のように甘いです。



□ じゃがいも
「アンデスレッド」は表皮が赤く肉色が鮮黄色で粉質です。「とうや」はなめらかな肉質が大人気です。



□ かぼちゃ
手頃なサイズのひょうたん型で甘味強い「バターナッツ」をはじめ、「ロロン」、「打木早生赤栗」、「くりまさる」など多種ございます。



□ 丸オクラ
「島の歌」はやわらかい丸サヤオクラで生食にも向きます。「島の恋」はきれいな赤色の丸オクラ。生食、天ぷら、煮物にも。



□ 玉ねぎ
今年は最高の出来です！炒め物やサラダに。甘味と爽快感があります。色がきれいな赤玉ねぎもございます。



□ スイートピーマン
青臭くない！苦くない！甘くてフルーツのようにそのまま食べられる小さくてかわいい新品种のピーマンです。



□ 茄子
艶がありきれいな「黒陽」はどんな料理にも合います。「白神茄子」は皮が緑色で弾力があり、あくが少ないです。



□ 水茄子
皮が薄く軟らかく、あくがほとんどないので生食ができます。サラダ、漬物に最適です。今話題の水茄子を農場から。



□ 味むらさき茄子
細長い不思議な形。果肉は淡い桃色です。軟らかい肉質なので味がよくしみ込みます。素揚げにすると色が鮮やかです。



□ 枝豆
鮮度が命の枝豆は採れたてが最高です。ビールのお供に。食味の極めてよい黒枝豆もございます。

□

その他、多品目取り揃えております。どうぞお気軽にお問い合わせください。