

2018 今旬カレタ - 葉菜編

お勧め商品案内

通年通して色々な種の葉菜をご用意しております。
ようやく葉菜類の価格が落ち着いてきましたので、
この機会にどうぞ！

株式会社 藤代商店
横浜市神奈川区栄町15-20
TEL 045-453-0411
FAX 045-453-0727
E-mail : info@fujishiroshouten.com
HP : http://www.fujishiroshouten.com/



藤代商店ホームページはこちらから！

9月からホームページがスマホ対応に
この度、当社ホームページをリニューアルいたしました。
【メニューデザイン一新】トップページのメニューデザインを一新し、知
りたい情報をより早く探すことを目的としました。
【スマホ・タブレット対応】またスマートフォン・タブレット端末での表示に
対応。外出先からでも当社ホームページを気軽に、より快適に閲覧・ご
利用できることを目指します。
これからも皆様のお役に立つ情報を発信します★

限定メニュー等に取り入
れて頂けたら幸いです。
今後とも宜しくお願致します！



藤代商店フェイスブックはこちらから！



フレイシース (レタ&フリル)

フレイシースのギザギザしているシャキシャキなフリルと、葉は濃い緑、葉先は赤紫色のほろ苦いレッド。



レタス

サラダの定番！ちぎってサラダに巻いて食べてもよし！炒めてもよし！パリパリした食感とみずみずしさが魅力。



クイーンレタス (緑・赤)

葉の縮みが特に細かく柔らかい！軸をカットすると全ての葉が1枚づつになる「ワンカットレタス」。通年安定した価格、品質で流通しています☆



ロメインレタス

葉の巻きがなく立った状態で成長するので縦に長く、シャキシャキしているので炒めものにもサラダにも使えます。



サニーレタス、グリーンカール、ピンクロッサ

サニー：葉先がヒラヒラして赤色。カール：葉先がヒラヒラして緑色。ピンクロッサ：葉先が赤く細かく縮れています。



クリスピー (緑・赤)

ほんのり甘くシャキシャキの食感でボリューム感がサラダに最適です。



わさび菜

葉が柔らかくピリっと辛い芥子菜の変種。彩りとボリュームがあるので生でサラダ等にどうぞ！



サラダほうれん草

生で食べられるほうれん草の仲間です。葉は柔らかく、えぐみもなく葉も軽く他の葉物と混ぜてサラダにお使いください。



チョコレ (英名：エンダイブ)

ちりぢりの葉先にシャキシャキの食感。ボリュームも出るので ちぎってサラダ等でおしゃれに飾ってください。この苦味がクセになる！



トレビス

こちら定番！軸の部分は白く葉が赤紫のコントラストが美しい。葉は薄くて柔らかいですが苦みがあります。サラダのアクセントにどうぞ。



カステルフランコ

淡いクリーム色の葉に紫の模様が入り見た目はバラのように美しい。葉が少し硬くほんのり苦みがあります。



アンディーブ (白・赤) (英名：チコリー)

ほろ苦い中にほんのり甘味のあるアンディーブ。火を通すとさらに甘味が引き立ちます。赤はそのままサラダ等で彩りにどうぞ。通年入荷します。