

品種名：まほろば



品種の特性

- 主な生産地：群馬県・千葉県
- 出荷期：10月～翌年3月
- 特性：①東洋系品種の性質が入っている。
②肉厚でやさしい味わい。

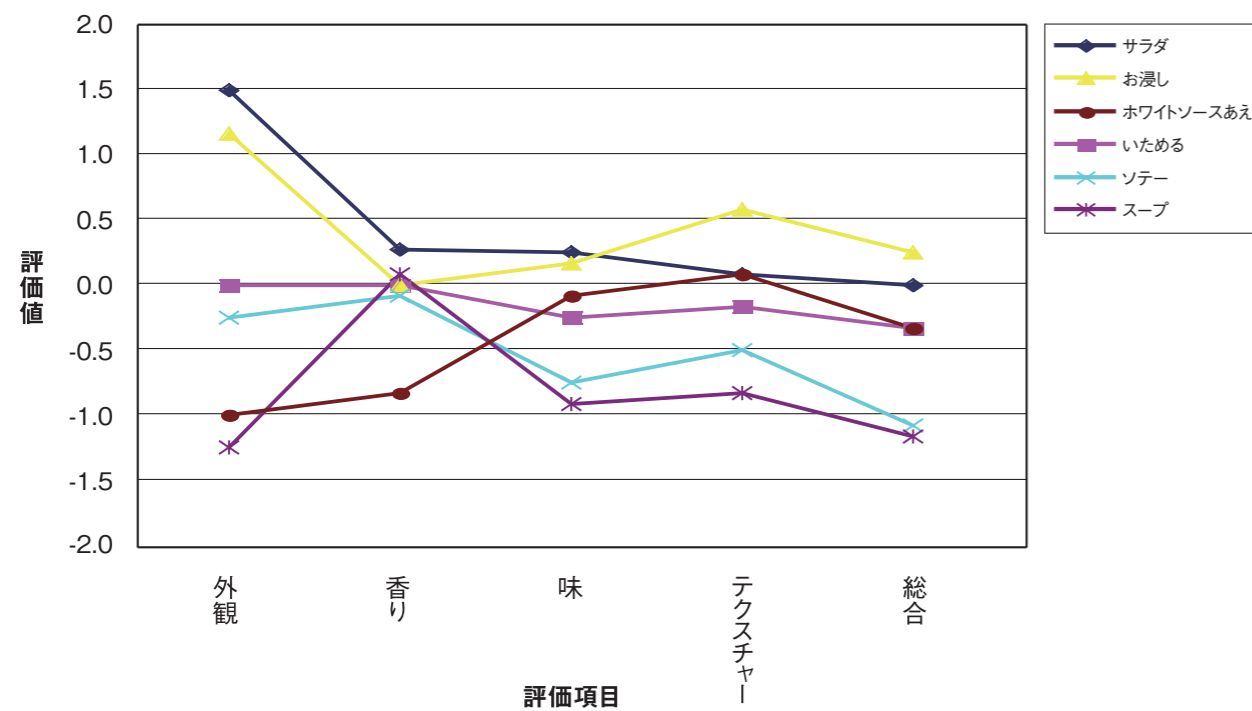
大きな葉で切れ込みがある。ほうれんそうらしい味わい

官能評価

生(サラダ)	お浸し	ホワイトソースあえ	いためる (中国風直いため)	いためる (ゆでてバターソテー)	スープ
ほうれんそうらしい 外観。	好ましい歯ざわり。		いためたらすぐに食 べないとアクが出る。		

料理別の評価値

アクはゆでる、さらすの動作で除いてから料理するとよい



品種名：朝霧 (寒ぢぢみ)



品種の特性

- 主な生産地：茨城県・栃木県・千葉県・埼玉県・群馬県
- 出荷期：11月～翌年2月
- 特性：①寒じめ栽培で葉が縮む。
②肉厚で風味・甘味ともに力強い。

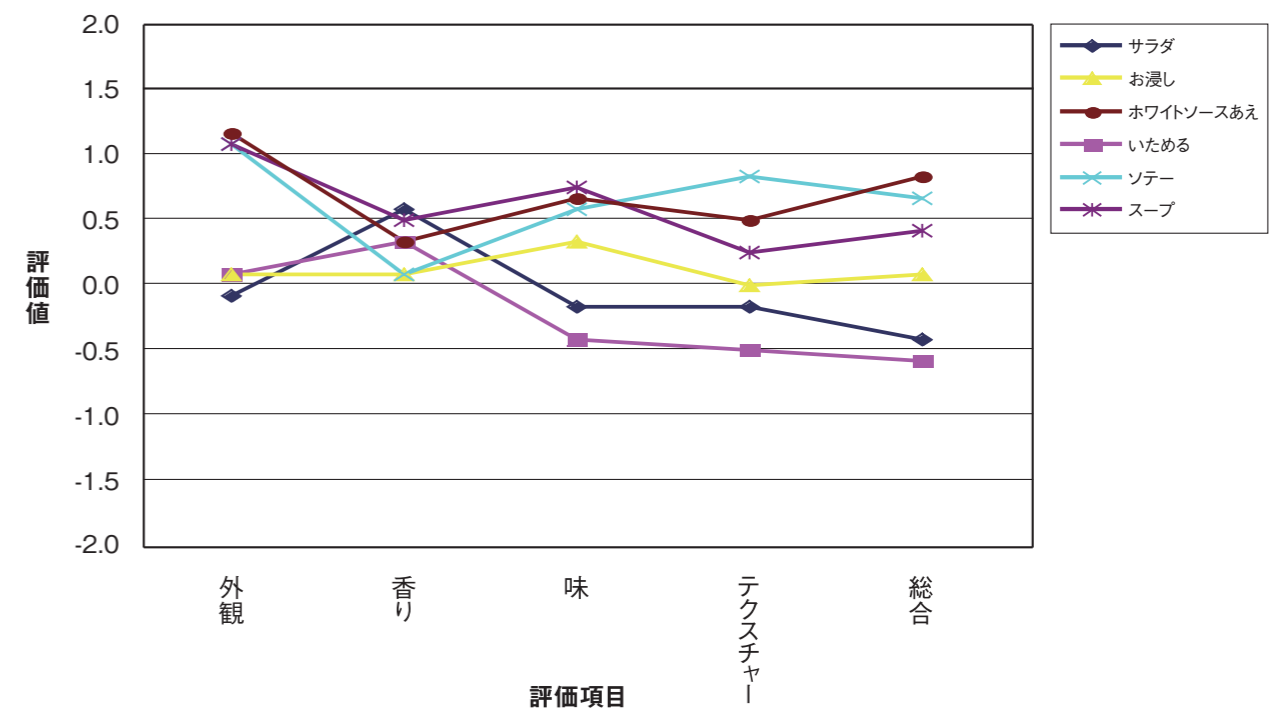
肉厚で特有の甘味がある。根元の部分も味わいがある

官能評価

生(サラダ)	お浸し	ホワイトソースあえ	いためる (中国風直いため)	いためる (ゆでてバターソテー)	スープ
	特有の甘味があり、 歯ざわりもよい。	牛乳とバターとの相性 がよい。			肉厚で甘味がある。

料理別の評価値

葉質のやわらかさ、甘味が料理法によって生きてくる



品種名：トラッド7



品種の特性

- 主な生産地：茨城県・埼玉県・群馬県・千葉県
- 出荷期：9月～翌年4月
- 特性：①秋・冬の代表的な品種。

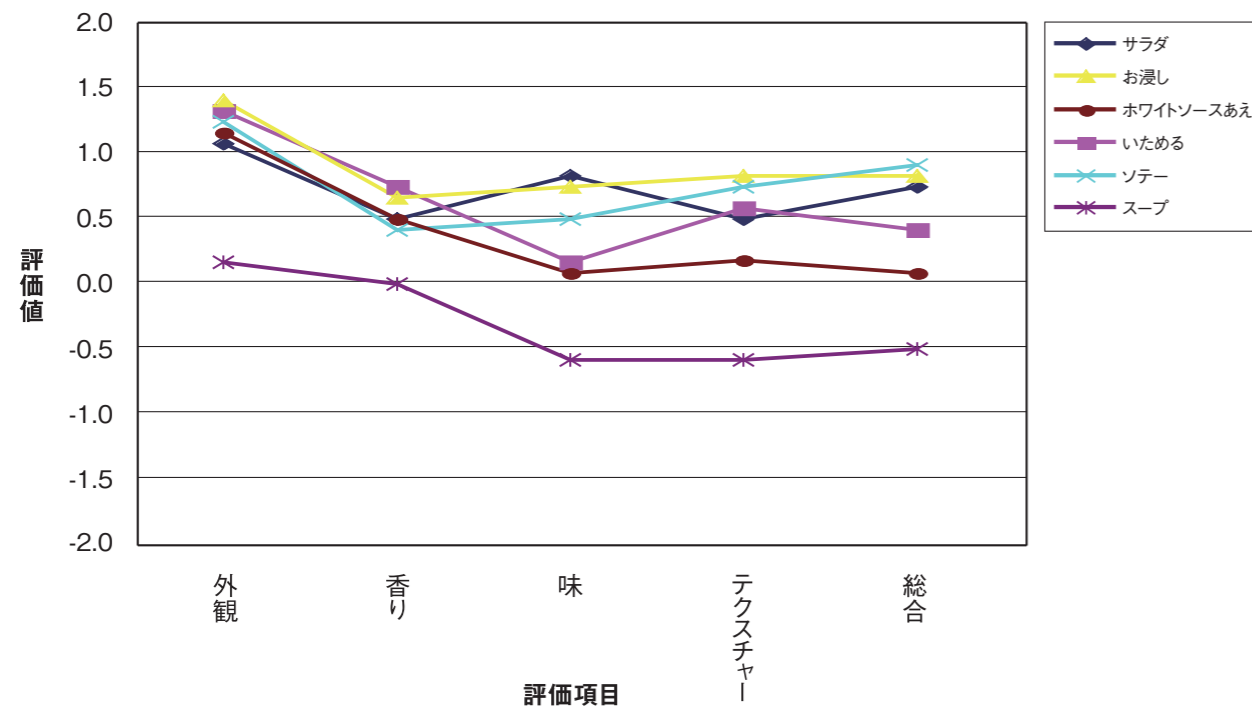
アクが少なく、淡泊な味。どの調理法にも合う

官能評価

生(サラダ)	お浸し	ホワイトソースあえ	いためる (中国風直いため)	いためる (ゆでてバターソテー)	スープ
アクが少ない。生食もOKか。	歯切れ、味わいともに好ましい。	やわらかくソースとよくなじむ。			歯切れ、甘味があまりない。

料理別の評価値

しなやかなのでソースやバターなどによく合う



品種名：食彩 (サラダ用赤軸)



品種の特性

- 主な生産地：茨城県
- 出荷期：周年
- 特性：①茎の部分が赤い。
②アクが少なく、生のままサラダで食べられる。

サラダを引き立たせる赤い軸が特長。アクも少ない

官能評価

生(サラダ)	お浸し	ホワイトソースあえ	いためる (中国風直いため)	いためる (ゆでてバターソテー)	スープ
ドレッシングとよくなじむ。					汁に色が溶け出る。

料理別の評価値

葉も軸もやわらかいのでサラダに向く

