

太陽の恵みたっふり

 お日様リーフカタログ *vol.7*

TOKO AGRIFARM ohisama leaf catalog





個性的で、味わい豊かで、美しい。
誰もが安心して食べられる、新鮮な野菜をお届けします。



人の体も心も、食べているものでできています。
だからこそ良質なものを届けたい。
健康的な環境で太陽の光をたっぷりと浴びて育った野菜は、
ビタミンやミネラルを豊富に含み、
色鮮やかで美しく、香りや味わいも豊かです。
私たちは、種まきから育苗、葉の選定、収穫、箱詰めまで、
すべての作業を人の手で丁寧に行うことをモットーとし、
野菜生産が盛んな千葉県野田市で毎日野菜と向き合っています。
みなさまのテーブルをより豊かに彩ることを願いながら。

摘みたての新鮮さにこだわります
朝摘みの葉は箱詰めし、7°Cに設定された保冷库へ。出荷直前まで冷やすことで、新鮮な味わいや香りを損なうことなく、葉の日持ちや鮮度をより長く保てます。

人も環境も大切に考えています
化学薬品や農薬をできるだけ使用しない、環境保全型農法で栽培しています。地下40mからくみ上げた利根川水系の豊かな水を使用しています(水質検査済み)。

お日様リーフのサイズは4つ
お日様リーフは約40種類。育成期間によって大きく4つのサイズに分かれます。

ベビー BABY	ミニ MINI	スーパーミニ SUPER MINI	マイクロ MICRO
発芽後約20~30日、大きさは10cm前後。サラダにちょうど良い、見栄えするサイズです。	発芽後10~15日、5cm前後のサイズ。味も香りも食感もベビーより繊細。血をスタイリッシュに演出します。	発芽後7~12日、3~4cm程の大きさ。華やかな茎とごく小さな葉が繊細な印象だが、味や香りは強い。	発芽後3~6日、2~3cmのサイズ。かわいが開いたような形状で、栄養価が最も豊富。味も香りもしっかりしていて個性的。

ベビーリーフってどんな野菜？

- 1 栄養素が凝縮した野菜の幼葉です。
成長に必要な栄養素がたっぷり詰まっている幼葉は、成熟した葉野菜よりもビタミンやミネラルなどが豊富です。
- 2 ミックスで一度にたくさんの種類を楽しめます。
幼葉なので柔らかく食べやすく、ミックスに最適です。個性的な味や香り、食感の組み合わせも楽しみ、カラフルで華やかです。
- 3 洗うだけでそのまま食べられます。
カットせずにそのまま食べられるので手軽なうえ、水に溶けだしやすいビタミンやミネラルなどの流出も防げます。
- 4 味や香りの個性が強い野菜です。
芽吹いて間もない葉なので、味や香りが凝縮した状態です。食感はやさしいけれど、個性ははっきりしています。

ミックスリーフ

MIX LEAF

味や食感、色合いなどのバランスを考えて
厳選した、お日様リーフの定番ミックスです。



洋風ミックス

ロロロッサ・アマランサス・ロメイン・デトロイト・ホワイトエンダイブ・スマートチコリ・エンダイブ・レッドパタビアなど
洋の野菜を中心に、穏やかな香りの柔らかい葉を選んだ万能ミックス。



洋風ベビーミックス

やわらかい葉の食感を楽しめる、定番サイズのベビーリーフミックス。くせのない味わいは洋風の皿におすすめ。



洋風ミニミックス

ベビーリーフよりもさらに小さく柔らかい葉は、サラダに高級感をもたらし、メインの料理も美しく引き立てます。



洋風スーパーミニミックス

メインに添えたり皿を飾るのに最適な3-4cmサイズ。美しさはもちろん、味や香りも凝縮されていて印象に残ります。



洋風マイクロミックス

指先にのるほどの小ささ、色の美しさ、葉の形の良さが特徴。皿に散らせばアーティスティックに映えます。

赤系ミックス

デトロイト・アマランサス・レッドキャベツ・レッドケール・赤シソなど
赤い葉や軸に特徴のある野菜を厳選した美しいミックス。血映えが良く、料理を華やかに盛り上げます。



赤系ベビーミックス

人気のデトロイトやアマランサスを中心に、華やかな赤のグラデーションが楽しめる。ふんわり散らしても絵になります。



赤系ミニミックス

赤い色合いが特徴的な、味の濃い野菜を厳選。ポリフェノールなどが豊富で、カラフルな赤がアクセントです。



赤系スーパーミニミックス

ごく小さな赤い葉は、色、味、香りに主張があり、葉の形もしっかり。前菜のあしらいやスープに浮かべると効果的です。



赤系マイクロミックス

赤の細かいグラデーションが繊細。凝縮した葉の味わいや個性豊かな葉の形などが、料理をグレードアップしてくれます。

和風ミックス

赤シソ・青シソ・ミズナ・ミブナ・ターサイ・ピノグリーン・ピリカラミズナ・レッドピリカラなど
赤シソや青シソ、辛味のアクセントになるからし菜系の野菜などを加えた和のミックス。



和風ベビーミックス

赤シソなど風味も味わいも和に寄せたものがたっぷり加わっているので、蕎麦や肉料理、刺身などと相性抜群です。



和風ミニミックス

和えたり混ぜたりがしやすいミニサイズ。シソなどの味や香りはさらに凝縮され、洒落た雰囲気簡単に生み出せます。



和風スーパーミニミックス

小さいけれど味や香りに強い個性を感じるので、食材としても便利。和のソースで和えたり、魚介との相性も非常に良い。



和風マイクロミックス

和食に欠かせないシソなどの味や香りが小さい葉にぎゅっと詰まっているので、繊細なつまや、小さな和え物にも最適。

旬ミックス

ルッコラ・デトロイト・ロロロッサ・アマランサス・ワサビナ・ターサイ・ピノグリーン・レッドピリカラ・ミズナ・ピリカラミズナなど
その時期最もおすすめの旬の野菜を集めた、味や香りが抜群の使いやすいミックス。



旬ベビーミックス

栄養価も高く香りもしっかり。ルッコラやピノグリーンなど旬の味わいが詰まっているので、満足感の高いサラダが簡単です。



旬ミニミックス

きりっとしまったサイズ感は、高級感にも繋がります。ドレッシングやソースとの相性も良く、料理素材にも使いやすく、食べやすい。



旬スーパーミニミックス

ありそうでない、ほどよく映える3-4cmサイズ。さまざまな葉の形や味わい、香りを、季節ごとに楽しめます。



旬マイクロミックス

ごく小さな2-3cmの葉には、味や香り、栄養がぎゅっと詰まっています。ほんの少量でもインパクトがあるので、小さな皿を劇的に盛り上げます。

シングルリーフ

SINGLE LEAF

単品でのオーダーです。

サイズはベビー、ミニ、スーパーミニ、マイクロの4種類で対応いたします。

- ベビー 20g
- ミニ 15g
- スーパーミニ 10g
- マイクロ 6g



1. 青シソ

特有の爽やかな香りが印象的。葉は柔らかく丸みがあり、生の食材と大変相性が良い。殺菌効果や食欲増進の効果も高い。



2. 赤シソ

独特な赤みと爽やかな香りが特に和食に最適。マイクロサイズでも香りが高く、繊細なあしらいに大変便利。



3. アマランサス

古代インディオが栽培していた栄養豊富な穀物の幼葉。紫がかった赤が非常に美しく、料理のアクセントにぴったり。



4. エンダイブ

軽い食感とウェーブがかった葉が特徴。独特の香りやほろ苦さがあり、ミックスサラダの重要なアクセントに。



5. カーボロネロ

イタリア原産のアブラナ科の野菜。スプーンのような葉が特徴。うまみがありクセが少なく、他の野菜との相性も良い。和名は黒キャベツ。



6. シュンギク

春菊が持つ独特の苦みやえぐみ、香りが非常に穏やか。葉も柔らかいので、生で食べるサラダはもちろん、天ぷらもおすすめ。



[使用例]



7. スイートキャベツ

キャベツ独特のうまみ、甘みがある。繊維が柔らかく食感もよいので、単体でサラダもおすすめ。



8. スマートチコリ

イタリア生まれの結球しないチコリの一種。なめらかで口当たりの良い葉で、上品な存在感がある。



9. ターサイ

葉は丸い濃い緑色で肉厚。見た目の可愛らしさからサラダのアクセントに人気。マイクロサイズは葉の形の良さがデコレーションに人気。



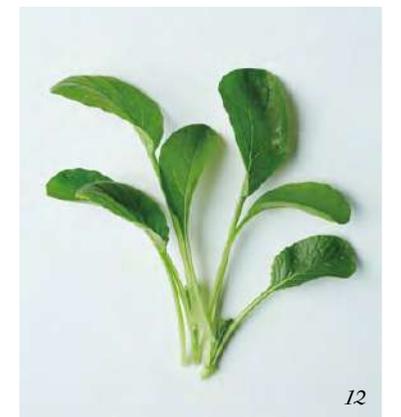
10. チェンライレッド (季節3-11月)

小さいときは赤みが強く、成長とともに葉の中心から紫色がグラデーションのように広がる。クセがなく他の葉との相性も良い。



11. デトロイト

ほうれん草と同じヒユ科の野菜。葉の濃い緑に対し茎と葉脈の赤のきりっとしたコントラストが美しく、人気が高い。



12. ピノグリーン

丸い葉の形が可愛い、食感もしっかりした小松菜の仲間。ジューシーな味わいでアクも少なく、食べやすい。ビタミンも豊富。



13. ピリカラムズナ

さっぱりした辛さ、針のように細い黄緑の葉、歯切れのよい食感が楽しい水菜の一種。穏やかな香りで、うまみも感じる。



14. ホワイトエンダイブ

薄い黄緑色の葉で繊細なフリルが可憐な印象。独特のほろ苦さも興味風味も良く、ワンランク上のサラダ作りにぴったり。



15. ホワイトマスタード

スパイシーな味と香り、動きのある個性的な葉の形は大人のサラダに最適。肉料理とも相性が良く、カリウム、鉄分などを多く含む。



16. ミズナ

緑鮮やかでシャキッとした歯ごたえ。ほのかな苦みが味を引き締める。カルシウムを多く含む、和洋中ジャンルを問わない。



17. ミブナ

ミズナの兄弟でほんのり苦みがあり、葉は長く丸みを帯びている。歯ごたえがよく、ビタミンCや鉄分、カルシウムなど栄養豊富。



18. レッドキャベツ

厚みのある緑の葉に赤紫の茎や葉脈が美しく、キャベツの甘みを感じる。マイクロリーフは葉がハート型で人気が高い。



19. レッドケール

幼葉のケールはクセがないうえにβカロチンやビタミンCなども豊富。風味豊かで星形の緑の葉がひととき個性。



20. レッドチコリ

茎に赤みがあり微かな苦みを持つので、ミックスサラダのアクセントにも。ミネラルや鉄分を多く含む。



21. レッドバタビア

ヨーロッパの在来種。赤茶色の葉と大きなウェーブが特徴的なリーフレタスの幼葉。ふんわりした葉はボリュームが出る。



22. レッドピリカラ

程よい辛さと細かい赤紫色の葉が特徴的。シャキシャキした食感や独特の風味も個性的で、アブラナ科特有のうまみもある。



23. レッドマスタード

葉脈がはっきりした赤紫色で絵になる葉。名前のとおり、噛むとじんわりとした辛さが後からやってくる。肉の脂味やうまみによく合う。



24. ロメイン

しっとりした歯ごたえ、細長いスマートな形。ほのかな甘みもありクセがないので扱いやすく、抗酸化作用も高い。



25. ロロロッサ

葉辺の大きなウェーブがエレガント。食感が非常に良く、上品なほろ苦さがある。単品でもサラダに向く万能選手。



26. ワサビナ

切り込みのある葉の形やワサビに似たピリッとした辛みが個性的。焼き肉など肉料理との相性が非常に良い。

シングルハーブ

オーダー商品

SINGLE HERB

きざんで和えたり、すりつぶしてソースにと、料理に欠かせないハーブは新鮮さが命。

・季節によって生育状況が異なります。ご注文の際には必ずご確認ください。



[使用例]



1. イタリアンセロリ

セロリ独特のすっきりした清涼感や香りを持ち、葉や茎は柔らかい。スープやサラダなど様々な料理に使いやすい。



2. イタリアンパセリ

きりっとした香りと軽い苦みが、肉・魚料理はもちろんスープやサラダなどあらゆる使い方で重宝される。古代ギリシャやローマ時代からのハーブの王様。



3. キャロットリーフ

細く長く細かい葉が印象的。ニンジンよりも栄養価が高く、サラダはもちろん、揚げたり炒めたりもおすすめ。



4. クレソン

ピリリとした辛みや独特の風味を持つ。柔らかい食感で丸い葉も愛らしい。うまみもあるので単体でサラダもおすすめ。



5. コリアンダー

葉や茎に独特の香りがあり、好みははっきり分かれるハーブ。中国では香菜(シャンツァイ)、タイではパクチーとも呼ばれ、生食でも加熱でも用いられる。



6. セルパチコ

別名ワイルドルッコラ。ゴマのような風味とピリリとした辛みがよく、特にイタリア料理で多用されている。



7. チャービル

フレンチパセリとも呼ばれ、風味は穏やかで葉は柔らかい。オムレツやスープなどマイルドな料理のアクセントに使われることが多い。



8. ディル

葉は細い糸状。爽やかで独特な芳香があり、魚料理やスープ、ピクルス、チーズ、ヨーグルトの香りづけなどにも使われる。



9. バジル

爽やかな香りが最大の特徴。鎮静・リラックス効果がありビタミンやβカロチンを多く含む。トマトとの相性は抜群。



10. ルッコラ

ほんのリゴマのような香りが特徴。軽い苦みや辛みも持ち、アブラナ科特有のうまみもある。ピザやサラダなどイタリア料理でもおなじみ。

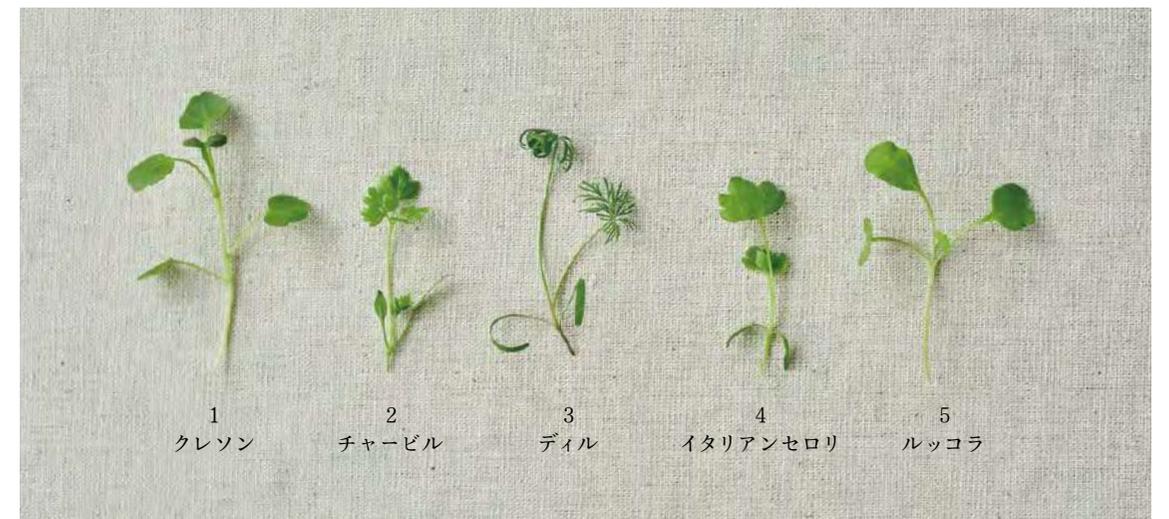
ミニハーブ

オーダー商品

MINI HERB

ハーブの香りや味わいはさらに濃く、サイズはぐっと小さく。ミニハーブはあしらいはもちろん、料理の大切なアクセントにも便利です。長さなど、細かいサイズはオーダー時にご相談ください。

[使用例]



1
クレソン

2
チャービル

3
ディル

4
イタリアンセロリ

5
ルッコラ

GIFT SET

人気のミックスリーフ類を詰め合わせたギフト用セット。開封後直ぐにお召し上がりいただけるよう、バルサミコ酢入りオリーブオイルを添えています。リーフの種類など、詳しくは直接お問い合わせください。



ご注文方法 *How to order*

✉ メールでのご注文
order@tokoagri.co.jp

☎ FAXでのご注文
04-7138-2616

WEBの「ご注文」よりダウンロードできます。
注文書に記載の上送信して下さい。

詳細は
コチラから▼



* 商品の生育状況によっては、ご相談させていただく場合がございます。

所在地

Map



会社概要

Company profile

設立 2014年9月26日
所在地 〒278-0011 千葉県野田市三ツ堀1580-1
資本金 2,000,000円
施設面積 第1ファーム 2,140m² / 第2ファーム 1,080m²
TEL / FAX 04-7197-3610 / 04-7138-2616
E-mail order@tokoagri.co.jp
HP tokoagri.co.jp
SNS [@tokoagrifarm](https://www.facebook.com/tokoagrifarm)
[@tokoagri](https://www.instagram.com/tokoagri)
BLOG www.ohisamaleaf.com
出資会社 東光電気工事株式会社
東京都千代田区西神田1-4-5

BLOG ▼

