

## ヨーロッパ有機認証取得の有機種子

new

② コールラビ (ノリコ/薄緑)

① コールラビ (アスルスター/紫)

煮込み料理から、  
酢漬けやサラダにも

生でも炒めても  
シャキシャキおいしい

フランス料理の定番！  
鶏料理等や卵料理に

③ ビーツ/ビート (エジプト/フラットタイプ)

④ タラゴン (ロシアン タラゴン)

野菜タネ

有機種子

⑥ ビーツ/ビート (デトロイト)

⑤ ビタークレス/タネツケバナ

ロシア料理の煮込みスープ  
「ボルシチ」で有名

寒さに強く、育てやすい



EC-regulation  
No834/2007  
および  
No889/2008

「ヨーロッパ有機認証」を取得した有機種子です。

③ ビーツ/ビート (エジプト/フラットタイプ)

545-7903 (約70～120粒) 1袋 339円

アカザ科。ロシア料理の「ボルシチ」で有名な、真っ赤なカブのような形をした野菜です。鮮やかな赤紫色の根の部分を食べます。収穫の目安はタネまきから60～90日で、根元の肥大がはっきり見えた頃に収穫します。固定種です(F1ではありません)。3～5月、9月 株間 10cm前後

⑥ ビーツ/ビート (デトロイト)

545-7906 (約70～120粒) 1袋 339円

アカザ科。真っ赤なカブのような形をした野菜です。タネまきから70～100日が収穫目安で、サイズは直径5～6cm。皮ごとゆでて、サラダにしてもピクルスでもおいしくいただけます。丸型の形で葉は立性、肉肌もきれいな品種で、日当たりのよい場所を好みます。固定種です(F1ではありません)。3～5月、9月 株間 10cm前後

② コールラビ (ノリコ/薄緑)

545-7902 (約40～80粒) 1袋 339円

アブラナ科。ヨーロッパでは一般的な野菜で、球状に肥大した茎部を食べます。ブロッコリーの茎部似た風味に甘みが加わった味わいです。大変育てやすい家庭菜園におすすめの野菜で、タネまきから60～80日が収穫の目安です。日当たりのよい場所を好みます。固定種です(F1ではありません)。3～5月、9～10月 株間 20～30cm

⑤ ビタークレス/タネツケバナ

545-7905 (約550～750粒) 1袋 339円

アブラナ科。ピリツと辛い、クレソンに似た小さな葉です。サラダやメインディッシュの付け合わせ、おじやなどに適します。寒い季節にも収穫でき、湿った土壌を好み、高温乾燥を嫌います。タネまきから80～120日で収穫できます。固定種です(F1ではありません)。2～4月、9～10月 株間 20～30cm

① コールラビ (アスルスター/紫)

545-7901 (約60～100粒) 1袋 339円

アブラナ科。ヨーロッパでは一般的な野菜で、球状に肥大した茎部を食べます。ブロッコリーの茎部似た風味に甘みが加わった味わいです。大変育てやすい家庭菜園におすすめの野菜で、タネまきから60～80日が収穫の目安です。日当たりのよい場所を好みます。固定種です(F1ではありません)。3～5月、9～10月 株間 20～30cm

④ タラゴン (ロシアン タラゴン)

545-7904 (約70～170粒) 1袋 339円

キク科。素朴でやわらかな甘みとほろ苦い香りがするハーブで、ワインベガーに漬け込んでも美味。日当たりはけのよい場所を好み、高さ1～1.5mまで成長する多年草です。葉が茂り出したら、茎先10cmほどを切り取って収穫。脇芽が伸び、株が大きくなると収穫量が増えます。固定種です(F1ではありません)。3～5月、9～10月 株間 20～50cm