



お野菜 だいすき さま

化学合成農薬・肥料に頼らずにいいに育てられたお野菜たちをお届けいたします。
お楽しみいただけましたら幸いです。

品名	単価	数量	小計
お試しセット	¥980	1	¥980
税額合計			(8%) ¥78
配送料(税込)	¥0	1	¥0
合計			¥1,058

「お試しセット」をご注文いただきありがとうございます。農家さんたちが丁寧に育てたお野菜をお届けします。かぶにだいこん、コマツナやほうれんそう。根菜も葉物野菜も、寒さにあたることでググッと甘みが増す時期です。深く体にしみわたっていく美味しさ、お楽しみくださいね。お野菜は、季節ごとにラインナップだけでなく食感や味わいも変化します。それを感じることができるのも定期宅配の楽しみのひとつ。今回お試しいただいたお野菜を気に入っていただけましたら、ぜひご検討くださいませ。

品名	生産者	コメント
コマツナ	赤江・ オーガニックファーム (島根県安来市)	いろいろなお料理に使えて便利な定番野菜。根元からゆで、軸の部分が柔らかくなったら全体をゆでるとバランスよく火が通りますよ。※軽く湿らせた新聞紙等に包み、冷蔵庫で立てた状態で保存すると長持ちします。 ＜おすすめのお食べ方＞ 和え物、炒め物、お味噌汁、グリーンスムージー
白ネギ	向 真一郎 (京都府南丹市)	甘みがしっかりある白ネギです。じっくり焼いて塩だけで召し上がってみてください！もちろん、お鍋や炊き物にも。OnlineShopの「読みもの」にて、「白ネギととろろの卵炒め」のレシピもご紹介しています。生産者の向（むかい）さんは坂ノ途中自社農場の元スタッフで、それ以前はなんとプロボクサー！異色の経歴ですが、気は優しくお野菜が大好きなんですよ◎丹精込めて育てたネギ、どうぞお楽しみくださいませ。ご感想もお寄せいただけると嬉しいです！
聖護院かぶ	岡嶋泰明 (京都府京丹後市)	京の伝統野菜のひとつです。千枚漬けが有名ですが、きめ細かな肉質で、おでんや煮物、スープなどにも向いています。※大きいサイズのものには皮の近くに筋がある場合がございます。厚めに(5mm程度)むいてからお使いくださいませ。
にんじん	東山ベジフル (鹿児島県鹿屋市)	甘みも香りもしっかりしています。にんじんに含まれるカロテンは油に溶けやすい栄養素なので油といっしょに調理すると良いと言われています。保存は新聞紙やペーパーなどで包み、冷蔵庫で。 ＜おすすめのお食べ方＞ 炒め物(きんぴらなど)、煮物、マリネ、にんじんスティック、ピクルス
じゃがいも(出島)	うかのわ (愛媛県松山市)	煮崩れしにくく、いろいろなお料理に使いやすい品種です。やさしい甘みが美味しいですよ◎※じゃがいもは光にあたりると緑化したり、さらに芽が伸びてしまいますので、冷暗所にて保管しお早めにお召上がりください(坂ノ途中がお届けするじゃがいもは発芽抑制のための放射線照射を一切しておりません)。 ＜おすすめのお食べ方＞ 肉じゃが、煮物、フライドポテト、ポテトサラダ
ハタケシメジ株ごと	瑞穂農林 (京都府京丹波町)	香り高く、抜群な歯ごたえが大人気のキノコ。丹波しめじとも言われます。油との相性が良いので炒めてあげてください！※黒くなっている部分がある場合がございますが、成長途中の"こすれ"によるもので、問題なくお召上がりいただけます。※湿気がこもらないように、袋を少しだけ開けて冷蔵庫へ。お早めにお使いください。 ＜おすすめのお食べ方＞ 炒め物、スープ、シチュー（ことごと煮込んでも歯ごたえが残ります）、アヒージョ、餡かけ丼、炊き込みご飯

※ 坂ノ途中でお取り扱いしているお野菜・果物は【特裁相当】の表記が無い限り「有機JAS認証取得」または「栽培期間中、化学合成農薬・肥料不使用」です。
※ お届けした商品や本説明書に気になる点がございましたらお気軽にご連絡ください。
それぞれのお野菜の美味しい食べ方や農家さんについてのお問い合わせもお待ちしています！

住所： 〒600-8888 京都市下京区西七条八幡町21番地
連絡先： 050-3184-1478 info@on-the-slope.com

