

VOICE

伝えたい声は、
生産者さんの想い

#34

【ヴォイス】 / #34 / JULY 2011 / www.oisix.com

佐瀬安洋さん【千葉県】
フラワー白菜

応援！
おいしい
日本



フラワー白菜のぬたあえ

ゆでて混ぜるだけのカンタン5分レシピです。

【2人分】

フラワー白菜…8枚
<A> 白みそ…大さじ2 酢…大さじ1 砂糖…大さじ1/2
練り辛子…少々

- ① 白菜は1cm幅に切り、さっとゆでる。
- ② <A> は合わせておく。
- ③ ①を②に入れ、和えてできあがり。

「西京白みそ京丹波」(税込567円／300g)

白菜はゆですぎないのがポイント。
適度に湯通しして、シャキシャキ感を残しましょう。

レシピ提供：塚田貴世



フラワー白菜の白身魚巻き

クセがないので、どんな素材とも合わせやすいんです。

【2人分】

フラワー白菜…大2枚 たら(切り身)…2切れ 酒…大さじ4
<A> ねぎ(白い部分)…15cm しょうが…1片 ポン酢…適量

- ① 白菜は熱湯でさっとゆで、芯の部分に斜めに切り込みを入れる。
- ② ねぎ、しょうがはみじん切りにし、ポン酢と合わせておく。
- ③ ①の白菜でたらを包み、耐熱皿にのせ、酒をふり、ラップをし、電子レンジで7分(600W)加熱する。
- ④ ③に②のたれをかける。

「骨なしたら切り身」(税込399円／80g×2切れ)

肉を巻いたロールキャベツ風もおいしいですよ。
大葉をのせてアクセントをつけるのもオススメ。



フラワー白菜のベーコンサラダ

生のおいしさが引き立つレシピです。

【2人分】

フラワー白菜…10枚 ベーコン…4枚 にんにく…1片
オリーブオイル…大さじ1 <A> しょうゆ…大さじ2
白ワインビネガー…大さじ2 オリーブオイル…大さじ4

- ① 白菜は太めの千切りにする。ベーコンは1cm幅、にんにくは粗めのみじん切りにする。
- ② フライパンにオリーブオイルを熱し、①のベーコンをカリッとさせるまで炒め、にんにくはきつね色になるくらいまで炒める。
- ③ <A> は合わせておく。
- ④ ①の白菜に②のベーコンとにんにくを盛り、③の<A> をかける。

「無添加ベーコンブロック」(税込515円／150g)

フラワー白菜は油とも相性がよいので、
炒めて食べてもおいしいですよ。

今年の夏もOisixにおまかせください — Oisix夏宣言！ —

もっともっと、おいしくて楽しい夏の食生活を送っていただけるよう、Oisixでは【夏宣言！】を行います。
より使いやすいOisixになり、お客さまの生活のお役にたてるよう企画しておりますので楽しみに。



1. 夏イベント開催予定 (6/23～8/24)

■ 6月23日(木)～【Oisixの避暑地】コーナーをWebに設置

【節電Vege】をご紹介します。「えっ！この野菜を生で？」と言った火を使わないで食べる野菜、
身体をクールダウンさせる野菜や果物が週替わりで登場。
また、夏に嬉しい食材を大幅割引でご紹介しますのでお見逃しなく。

- 7月7日(木)～ 必見！スタミナ料理特集
- 8月4日(木)～ 夏祭り／お得な夏袋
- 8月18日(木)～ 沖縄・九州フェア

2. 大好評 野菜・フルーツ 品質保証キャンペーン

Oisixでお届けする野菜は、それぞれの生産者がしっかりと生産しているため、おいしさだけでなく品質
にも自信を持って販売しています。

また、産地から市場を過ぎずに流通しているので、温度も一定でお届けすることができますし、倉庫で出荷
調整のために在庫になることもありません。
単なる朝どりではなく、それぞれの品目にとって一番良い状態でお客さまにお届けできるよう工夫して
います。

このような元気な野菜は、お届けしてからそれぞれの野菜に適した環境で保存していただく事で長くお
楽しみいただけます。保存方法は、商品に同梱されている「今回お届けした商品のご紹介」をご覧ください。

詳しくはWebの「Oisix夏宣言！」でご確認ください。
→ <http://www.oisix.com/sc/2011summer>

ACTIVITY REPORT【OisixのVOICE】



夏の薬物野菜：産地でも、テーブルの上までも「クール」

Oisixがお届けしている夏のレタスやキャベツは、産地が標高1000m以上の涼しいところ。暑さが苦手な薬物野菜も夏バテ知らずでバ
リバリ、シャキシャキ。昼夜の温度差が、ほっとするような甘みも与えてくれます。一方スーパーでは、売場に並んでいるうちが元気の
ピーク。持ち帰る間の外の暑さだけでぐったりした、という経験はありませんか？ Oisixでは収穫された直後から、お客さまにお届けす
るまでずっと温度を管理。さらに全アイテムの放射線検査も出荷前に毎日行い、お子さまのいる食卓でニーズの高い薬物野菜には「乳幼
児用高精度検査」も追加で実施。測定数値結果の公開も始めています。この夏も安心してクールな食感をお楽しみください。

voiceのバックナンバーはこちら <http://www.oisix.com/voice>

佐瀬安洋さん【千葉県】



CHINESE CABBAGE【フラワー白菜】



新人野菜をサラダの主役に育てる

新品種への挑戦

「正直、これは白菜だと思ったら、大間違いだったんだよね。」
千葉県佐瀬さんご一家が育てるフラワー白菜。名前の通り、葉っぱの先がお花のようにふわっと広がったちよっと細身の白菜です。実は、この白菜、今年初めて市場に出てきた新顔野菜なんです。だから、栽培も思った以上に大変だったようで・・・
「成長が思った以上に早い！」
「種をまく感覚、収穫のタイミングがちよっとでもずれると思いつの形にならない！」
といった苦労の言葉が佐瀬さんからどんどん出てきます。
がんばって育てたのに、葉っぱが巻きついてしまつて、フラワーのようには見えなくなつてしまつたり。何度も失敗を重ねて改良した結果、ちよっとずつ収穫できるようになり、お客さまのご家庭にお届けできるようになりました。

ほんとうに白菜？

一般的な白菜には葉の裏にチクチクとした産毛が生えています。しかし、このフラワー白菜は葉の裏に毛がないんです。
だから、サラダにするととってもおいしい！
何も知らずに食べれば「リーフレタス？コスレタス？」とは思っても、まさか白菜とは思ひつきません。葉っぱも巻きついていないので、とてもはがしやすく調理しやすいんです。
しかも、水分をたっぷり含んでいるので、噛むとシャキシャキとした気

画期的な薬物野菜なんです



フラワー白菜は暑さや病気に強い品種として開発されました。これまでの白菜では難しかった夏の栽培ができ、サラダ用の薬物野菜が少くない夏にも出荷ができる画期的な野菜なんです。この夏、多くの方に食べてもらえますように。

サラダの代名詞を目指して

今はまだ珍しい存在として注目されるフラワー白菜。でも、佐瀬さんは力強く言ってくれました。
「これが、これからレタスに代わるサラダの代名詞になればと思っています。だからこれからは、日々家族でがんばっていきますから！」

持ちいい音が。
冬の白菜はじっくり育ているため根本の部分が筋はついたりしますがフラワー白菜は下の白い部分も筋が全くなくて、もさもせず、とっても食べやすい！
これには佐瀬さんも
「おいしいでしょ！」
とニヤリ。佐瀬さんもすっかりフラワー白菜のおいしさにはまってしまうようです。