



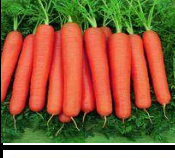





各作目の特性

トマト		<p>フルーツチトマト612</p> <p>新しいタイプのピンク系ミニトマトです。強健な芯止まり品種は1花房当り10個～20個のファーストトマト形ミニトマトの実をつけます。定植から70～75日で収穫出来ます。1個当り45グラム程度のとてもかわいい尻トンガリチトマトは高品質で、糖度も7.5%でスイートトマトです。商品としての日持ちも良く、今までにない革新的なミニトマトあるいはフルーツチトマトとして販売できます。</p>
		<p>かわいいミニミニ赤トマト614</p> <p>1個あたり、16グラムのピンクがかった赤い縦長のフルーツミニトマトは、味覚が極上で甘さも9.5%はあるスーパースイートのミニトマトです。形がオンリーワンのため、差別化ミニトマトとして、そして姉妹品種かわいいミニミニオレンジマトと共に、カップリングによる販売促進など、いろいろと面白いアイデアが浮かんでいきます。旬の春播き栽培で、種を蒔いてから85日程度で収穫できます。栄養価も丸いミニトマトより高い商品となっています。</p>
		<p>かわいいミニミニオレンジマト615</p> <p>かわいいミニミニ赤マトと姉妹品種で、1株あたり500個の実を着けます。一口食べれば蜂蜜をかけたような甘さがお口いっぱいに広がり、トマト特有の青臭さもないので、何個でも食べられます。オレンジマトは普通のトマトに比べ、ペーカロチンが10倍以上ありとても甘みが強いです。この緑黄色野菜に含まれるβカロチンは、ガンや老化を招く物質に対して抑制する作用があると言われていて、1個あたりの重さは、やはり16グラムで赤とまったく同じ。収穫は播種後90日程度です。運送時の衝撃にも強いトマトです。</p>
		<p>ミニレモントマト654</p> <p>魅力的なレモンイエロー色のこのトマトは他のイエローミニトマトとは違い酸味が少ない甘みが多い品種です。樹の芯は摘み取る必要はありますが、小ぶりなので収穫が比較的楽です。種子は有機栽培されたものです。他のオレンジや赤のミニトマトとの組み合わせ販売が面白いでしょう。データによると、播種後59日で収穫できる早生品種です。</p>
		<p>大玉オレンジ柿トマト763</p> <p>それぞれの花房に4～6個の160g～200gのオレンジ柿トマトを着けます。とてもきれいで鮮やかなオレンジ色のトマトは丸く、割れにくい特質を持っています。このオレンジマトは赤・ピンク系のトマトに比べ、ガンや老化を招く物質に対して抑制する作用があると言われていてβカロチンが10倍以上あり、消費者にアピール出来ます。茎はどんどん大きくなる多収性、主茎の摘みが必要で、</p>
		<p>美味しい大玉ピンクマト782</p> <p>果実がしっかりしていて完熟収穫が出来る。糖度の高い、美味しいピンクマトは腰高豊円形で、果肉はよくしまり、完全着色果を出荷しても打ち身や軟化玉の発生が少なく、日持ちが良いです。1果約200gあります。</p>
		<p>甘い大玉ピンクマト820</p> <p>完熟収穫が出来る高糖度ピンクマト。果皮はやや柔らかいですが、完全着色してもまあまあ日持ちが良い品種です。播種後95～100日で収穫できます。豊円形のトマトは160g～200gになります。</p>
		<p>魅惑のリコルピン豊富なブラクトマト818</p> <p>珍しいブラクトマトです。リコルピンが通常の赤マトより25%多く含まれています。栽培において光が多くあたる程、赤オレンジ色が濃くなりリコルピン効果が増します。味覚も酸味が少なく、甘みの強いフルーティーな味になります。全く新しいブラクトマトをお試し下さい。播種後、74日程で収穫できます。有機種子でご提供できます。</p>
		<p>調理用ペースト芯とまり783</p> <p>果肉が厚く、煮炊きしても肉くずれしにくい調理用タテ長トマト。サン・マーザノタイプです。子室は2～3室でゼリーも取りやすいです。適度の酸味で、煮炊き用、ペースト用トマトとして最適です。熟期は中生で、果肉は赤色で烈果が少ない。日持ちが優れています。この品種は矮性で自然に芯が止まりますので、栽培管理がしやすいです。</p>
	<p>リコルピン豊富なオレンジマト854</p> <p>初めての中生の大玉オレンジマトです。オレンジマトは赤・ピンク系のトマトに比べ、ガンや老化を招く物質に対して抑制する作用があると言われていてβカロチンが10倍以上あり、酸味が少なく甘みも強いとされています。見た目とてもきれいなオレンジ色で消費者にアピールするにはこの上もありません。太陽の光をたっぷり浴びて健康に育ったトマトはビタミンCを筆頭に、ビタミンA、ビタミンB、カリウム、カルシウム、鉄分等いろいろな栄養素が含まれています。そして、オレンジ色の色素は赤色より多くのリコルピン栄養素を含んでいます。</p>	

メロン		<p>地中海の甘いネットメロン627</p> <p>地中海からやって来たネットメロン！！糖度も16度～19度と風味のある甘いメロンです。メロンの白い果肉は軟らかくて、口の中でとろけます。このメロンの収穫の目安は、わずかながら発生するネットの外皮色がクリーミーな黄色に変わった時です。直接、種を撒いての栽培で65～75日、受粉後は30～35日で収穫となります。メロンの大きさも手頃で、800グラム～1.2キロぐらいでやや小振りなメロンとなります。ともかく、このメロン今まで見たことのない、美味しいメロンですから、是非、本場物をご賞味下さいませ。</p>
		<p>かわいくて甘いナシ瓜626</p> <p>梨のようでもあり、瓜のようでもあり、全く新しいメロン瓜の誕生です。果重は450～550グラム程度で、食べ残しがないので経済的！果肉は薄い緑色で、糖度は15～17度あり甘いメロン瓜です。早生種で、開花後、35日で収穫可能です。収穫の目安は、外皮が薄い緑からやや薄い黄色に変色する時が、グッドタイミングです。</p>
	写真なし	<p>甘い完熟ミニメロン緑肉855</p> <p>完熟状態で自然に樹からはずれる栄養満点、甘さ抜群の緑肉ミニネットメロンの登場です。へたまわりの離層の出始めから、完全に離層がまわるまでを目安に、自然に任せた完熟で収穫します。特長的には、メロンの原産地、中近東の代表的メロンガリアタイプになります。全く新しい概念のメロンです。</p>
ニンジン		<p>栄養満点赤にんじん808</p> <p>播種後70日内外で収穫できるとも珍しい22cm内外の赤にんじん。外側は濃い赤色で、中身が濃いオレンジ色のにんじんはとて甘い味覚です。鮮やかな赤紫色が特徴で、B-カロテンのほかに、この色の素であるリコピンが豊富に含まれています。</p>
		<p>栄養満点紫にんじん792</p> <p>播種後70日内外で収穫できるとも珍しい15～18cm程度の紫にんじん。外側は濃い紫色で中身が濃いオレンジ色のにんじんは、とても甘くてスパイシーです。鮮やかな赤紫色が特徴で、B-カロテンのほかに、この色の素であるしこピンが豊富に含まれています。</p>
		<p>栄養満点赤紫にんじん724</p> <p>鮮やかな赤紫色が特徴で、B-カロテンのほかに、この色の素であるリコピンが豊富に含まれています。肉質は柔らかく、甘味に加え香りもあります。色々な食材にも活用でき、栄養満点のにんじんです。熟期は早生で、播種後95日内外で収穫できます。</p>
		<p>ソーセージ型にんじん793</p> <p>播種後95日で収穫できる中早生品種です。とてもきれいな表皮で鮮やかな色に仕上がる、B-カロテン満点のにんじんです。晩抽性の栽培適応性の広い、食味も抜群なナンテツニンジンです。中程度の太さと長さです。</p>
胡瓜		<p>爽やかフレッシュサラダきゅうり819</p> <p>長さ17.5cm 太さ2.8cm程度のグリーンフレッシュサラダきゅうりです。サラダでも調理用としても活用出来る商品です。花は全て雌花ですから、交配なしで全てきゅうりとなる節成りの品種で多収です。旨みと作りやすさを重視したきゅうり商品となります。</p>
スイカ		<p>鮮やかな黄瓜の小玉スイカ533</p> <p>とても個性的鮮やかな黄色い長円形小玉スイカです。樹も強健に育ち、多くスイカ果実を成らせます。果肉は食欲をそそる鮮やかな濃い赤色で、ジューシーそして、糖度12度はあり甘さ抜群です。果皮は薄いですが、輸送に耐えます。重さは大体2.5キロ程度あります。交配時期(開花期)が雨期にならないようにするのと、着花以降、果実の肥大期に十分な太陽光線を当てると外皮が鮮やかな黄色となります。新しい販売手法が望まれる革新的商品です。</p>
		<p>ニューラビット小玉スイカ858</p> <p>樹は強く、着果性は抜群。果実は3～5キロ程度の長円形。濃い緑地に細い黒の縞が入ります。鮮やかな赤肉の果肉は、シャリ感があってジューシー。糖度は12度程度で安定しています。外皮は薄くなり、収穫時の裂果に注意します。</p>

ダイコン		赤いオロシ大根821 内部まで赤い大根です。オロシ大根でも、調理にも向く大根。赤と白のオロシ大根を混ぜたものは、紅葉オロシのようで、とてもきれいです。白いオロシ大根860との組合せ販売は面白い。
		葉っぱも食べれる白いオロシ大根860 内部が緻密で味のよいオロシ大根。葉もカブの葉のように食べることが出来ます。オロシ大根でも、調理にも向く大根です。赤と白のオロシ大根を混ぜ組合せ販売は面白いです。
トレビス		サラダ野菜トレビス801
		サラダ野菜トレビス802 系キャベツに似ているが、色がライフレットの野菜。葉の心の部分は白色をしている。イタリアが原産地。日本で市販されている結球したもののほか、葉の長いものもある。分類上はキク科で、チコリやレタスと同じ仲間。トレビーツともいう。ほろ苦味のあるのが特徴で、見かけのわりに口当たりはやわらか。美しい色を生かしてサラダや料理の彩りや付け合わせにする。
フダンソウ		栄養たっぷりほうれん草ビート803
		栄養たっぷりほうれん草ビート804 栄養たっぷりほうれん草ビート806 冬場を除き、葉を掻き取っていつでも食べられるので「不断草」と呼ばれる。春から夏にかけてが一番美味。ふだん草とほうれん草で、どこか風味が似ているのは両者がごく近い種類だから。鉄分、カルシウム、カリウムなどのミネラルの宝庫で血液の状態を良くしてくれる。さらに抗酸化成分のβカロチンも豊富で血液サラサラ。青くささと土くささがあるので、一度熱湯をくぐらせてから調理する。煮物、おひたし、炒め物、などほうれん草と同様に使う。緑⇨紫⇨赤⇨白とカラ
南瓜		食味の良いミニかぼちゃエーコン856 開花交配後50～60日程度で、充分完熟させてから収穫します。完熟状態で収穫しますので自然の恵みを最大限受けて、栄養満点、美味しさ抜群の今までに全くない概念の緑色ミニかぼちゃです。乾物度合いは、栗、粉質かぼちゃが20～26%なります。そして、通常のエーコンかぼちゃは13～16%です。そして、このかぼちゃは乾物度合いが20～22%になるように育種されています。したがって、粉質が日本のかぼちゃ程度になりますので、甘味が強い品種となります。そしてこの品種の特徴が植物体もかぼちゃ自身もミニ、小さくなります。栽植距離は30cm間隔で定植することが出来ます。ウドンコ病に対して強いです。樹も樹長期間持ちますので、品質の良いかぼちゃを生産するためには重要なポイントです。全く新しい概念の品種はかぼちゃ革命の先導者となるでしょう。
	写真なし	美食家のためのミニかぼちゃ857 全く新しい概念のミニかぼちゃ！美食家のためのミニかぼちゃです。U・S・O・S・Kのミニかぼちゃは、緑地に白い縞模様が入ります。食味、品質が特に優れるかぼちゃです。半分に切って詰め物をして調理するのがお勧めかもしれません。西洋料理にとっては欠かさないかぼちゃとなるでしょう。栽植距離は30cm間隔で定植することが出来ます。ウドンコ病に対して強いです。樹も樹長期間持ちますので、品質の良いかぼちゃを生産するためには重要なポイントです。全く新しい概念の品種はかぼちゃ革命の先導者となるでしょう。
春菊		丸葉春菊 葉は淡緑色の極大葉で欠刻浅く、外観は金せん花の葉に似て良く揃います。厚肉柔軟で香気に富みます。草姿は半立性で、揃いが良いです。生育は初期より旺盛で、側枝の分枝性も高いです。耐暑、耐寒性が強い品種です。
パパイヤ		ストロベリーパパイヤ ストロベリーパパイヤは、パパイヤの中でも最高の味覚を持っています。果肉は赤肉で、ジューシーそして糖度も高く、とても甘いです。極上のメルティング質もその甘さを助長します。完熟にて収穫します。青パパイヤでも食することが出来ます。パパインという栄養価が豊富に含まれています。パパイヤは低カロリーで、しかもビタミンCも豊富に含まれております。