



SNSで「映える」野菜を選ぶ

SNSで情報を発信しています。旬の野菜、新品種などタイムリーにアップすると、すぐ反応があるのでとてもおもしろいです。



トマト
もも た ろう
**「桃太郎
ゴールド」**
シス型リコピンを多く含む橙黄色の「桃太郎」。従来の黄色トマトより糖度が高い。

「桃太郎ゴールド」は、何といってもその色がとても個性的です。果色がきれいな橙黄色をしています。柿の色に近いので直売所に並べると、だれもが「柿ですか？」と驚きます。そんな「桃太郎ゴールド」は、リコピンの中でも体内により吸収されやすいシス型リコピンが多く含まれています。機能性成分を多く含む「ファイトリッチ」シリーズの品種です。

肉質はややかためで果肉部分が多く食べごたえのあるトマトです。糖度と酸味のバランスもよくリピーターが多い品種です。販売に関しては、大玉トマトには珍しいきれいな果色であること、生食だけでなく加熱調理にも向くことなどもPRするとよいと思います。競合が少なく、食味のよい「桃太郎ゴールド」を並べてみてください。



ナス
し ょ う や お お な が
「庄屋大長」
果実内の種子数が少なく果肉がやわらかい。焼きナスにすれば絶品の大長ナス。

かつてタキイさんの農場に行った際、とあるブリーダーに「たくさんあるタキイのナスでああなたが個人的に一番おいしいと思うのは何ですか？」と聞いたことがありました。その方は即座に「庄屋大長」と答えました。それ以来わが家のナスのラインアップに加わるようになった品種です。40cmの長さがまずインパクトがあります。実も皮もとてもやわらかく火の通りも早くとてもおいしいナスです。

触ったときのふわふわ感、そして調理してからのやわらかさは感動的です。特に焼きナスは絶品です。果皮の色つやもよく長さのインパクトも含めて「映える」要素いっぱいです。長さを生かした陳列でほかのナスとの差をつけてみてください。

「珍しいもの」「価値が高いもの」プロの料理人に向けて選ぶ

直売所には「ほかにないもの」「価値の高いもの」「料理しておいしいもの」を求めてプロの料理人がたくさん来ます。



リーフレタス
**「ワイン
ドレス」**
赤ワインのように深みのある赤色で、アントシアニンの含有量が高く葉肉の厚いレッドリーフ。

業務向けでもサラダ食材としてレタスの需要は特に高く、中でもシェフたちはボリューム感と食感から肉厚なリーフレタスを求めています。

「ワインドレス」は、これまでのリーフレタスに比べて、肉厚でしっかりとした食感があります。また、葉色も深みのある赤紫でこれまでのリーフレタスにはない独特の色合いです。料理の中でとても映える色になります。まさにシェフ好みのリーフレタスです。

販売ではその色の濃さと、葉の肉厚な食感をアピールしましょう。また、紫色のものである、アントシアニンが多く含まれていて、「ファイトリッチ」シリーズにラインアップされていることも大きな付加価値になります。



トウガラシ
あ ま び じ ん
「甘とう美人」
甘長トウガラシ「甘とう美人」は、肉厚でやわらかく、和食のプロ以外のオーダーも多い。

京野菜が人気ですが、中でも直売所を中心に全国区として生産量が増えているのが甘長トウガラシです。特にタキイの「甘とう美人」が発表されてから作付けが広がり、今では全国どこでも見かけるようになりました。鈴木農場では和食のみならず中華やフレンチ、イタリアンなど多くのシェフからオーダーをいただく定番商品となっています。

「甘とう美人」は、果肉の厚さがほどよくやわらかで、甘長トウガラシならではの風味を味わえる品種だと思います。

直売所では最初にどう手にとって買ってもらうかが大切です。売り場ではポップを使って食べ方や料理法をアピールし、ぜひ料理レシピをつけて販売してください。焼いて食べたときのおいしさにハマったら、多くの方がリピーターになってくれるはずです。