



静岡県産農芸品カタログ

SHIZUOKA 食材の王国



ふじのくにで育った県内の
元気な食材をご紹介します



CONTENTS

果樹類



P3 ~ P8

- 果樹マップ
- ハウスみかん
- 極早生みかん
- 早生みかん
- 青島みかん

P3

- 寿太郎みかん
- ポンカン
- ネーブル
- はるみ
- 不知火 (しらぬひ)
- 清見

P4

- スルガエレガント
- 甘夏
- 日向夏 (ニューサマーオレンジ)
- こん太
- ブルーベリー
- 梨 (幸水・豊水)
- 柿 (次郎柿・四つ溝柿)

P5

- キウイフルーツ (ヘイワード・東京ゴールド)
- ピオーネ
- 桃
- イチジク
- 栗
- プラム

P6

- カンキツ品種「清見」とそのファミリー
- 主な静岡生まれの温州みかん

P7

- 果樹類出荷カレンダー

P8

野菜



P9 ~ P35

- いちご (紅ほっぺ・きらび香)

P9

- アールスメロン (ガラス温室栽培・ハウス栽培)
- 大玉すいか
- 小玉すいか

P10

- トマト
- 中玉トマト
- 高糖度トマト
- ミニトマト

P11

- 南瓜
- ズッキーニ (緑・黄)
- 花ズッキーニ
- 胡瓜
- オクラ

P12

- 冬瓜
- 茄子
- 白瓜
- 折戸なす

P13

- レタス「うまレタ。」
- セルリー

P14

- サニーレタス
- グリーンリーフ
- サンチュ
- ロメインレタス
- サラダ菜
- パセリ
- エンダイブ

P15

- カリフラワー
- ブロッコリー
- レッドキャベツ
- スティックセニョール
- アーリーレッド
- メキャベツ
- プチヴェール
- アスパラガス

P16

- ハーブ類
- バジル
- タラゴン
- イタリアンパセリ
- スペアミント
- チャービル
- ルッコラ
- タイム

P17

- ほうれん草
- サラダほうれん草
- 小松菜
- 水菜
- 春菊
- モロヘイヤ
- ポアロジェンヌ
- 七草

P18

- 青梗菜 (チンゲンサイ)
- 姫青梗菜
- ターサイ
- 空心菜
- シャンサイ

P19

- 花にら
- 葉ニンニク
- シオーナ®
- 油菜心 (ユサイシン)

P20

- 葉ねぎ
- 芽ねぎ
- キャンディキャベツ
- 白葱
- キャベツ

P21

- 白菜
- みつば
- ワサビ
- ミニ白菜
- 姫みつば
- 花ワサビ

P22

- 葉生姜
- エシャレット
- ぎんなん
- 紅たで
- 野ぶき

P23

- 馬鈴薯 (男爵・メークイン)

P24

- 白玉葱
- 黄玉葱

P25

- 甘藷 (紅高系・紅東・紅はるか)
- 石川小芋
- 里芋
- 海老芋
- 自然薯
- ムカゴ

P26

- 大根
- にんじん
- タケノコ
- ジャンボ落花生
- 紅心大根
- 姫人参
- 生落花生

P27

- 枝豆
- いんげん
- スナック豌豆
- グリーンピース
- とうもろこし
- 絹さや
- 砂糖豌豆

P28

- 生椎茸
- しめじ
- 乾椎茸
- エリンギ

P29

- 加工品 (食品素材・原料・製品等)
- 加工用いちご
- 加工品の紹介

P30

- 加工品 (食品素材・原料・製品等)
- 加工用ブルーベリー
- 加工用セルリー

P31

- 加工品 (食品素材・原料・製品等)
- 加工用タケノコ
- 加工用キャベツ
- 加工用玉葱
- 切干大根
- 芋切干

P32

- 野菜出荷カレンダー

P33

- 野菜出荷カレンダー

P34

- 野菜出荷カレンダー

P35

花 卉



P36 ~ P44

- 輪菊 (白・黄)
- スプレーギク
- 小菊

P36

- バラ スタンダード (赤・白・オレンジ・ピンク・黄)
- バラ スプレー (赤・白・オレンジ)

P37

- バラ スプレー (ピンク・黄)
- ガーベラスタンダード (黄・ピンク)
- ガーベラミニ (黄・ピンク・オレンジ)

P38

- トルコギキョウ 八重 (白・ピンク・複色・緑)

P39

- カーネーション スタンダード (赤・白・ピンク)
- カーネーション スプレー (赤・白・ピンク)

P40

- マーガレット
- カスミソウ
- フリージア
- 金魚草
- ユリ

P41

- クルクマ
- 洋ラン (オンシジューム)
- コデマリ
- ホオズキ
- ストレリチア
- アスパラガス

P42

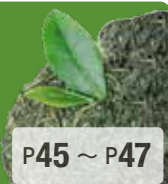
- シキミ
- スイートピー
- 花桃
- ヒサカキ
- ユーカリ
- シャクヤク
- パンパス
- ソケイ

P43

- 花卉出荷カレンダー

P44

お 茶



P45 ~ P47

- 静岡茶 揉一ひとえ つゆひかりブレンド

P45

- 静岡茶 揉一ひとえ 山育ち・里育ち

P46

- 静岡抹茶ペースト

P47

お 米



P48・P49

- 静岡コシヒカリ
- 静岡きぬむすめ
- 静岡にごまる
- ごてんばコシヒカリ
- JA掛川市コシヒカリ
- メッセージライス

P48

- 静岡そだち

P49

飲 料



P50

- 静岡茶ゆったり (ボトル缶・ミニボトル缶)
- みかん日和
- 果実の香り ぎゅっとみかん
- 本物果汁入り スパークリングみかん

P50

畜 産



P51 ~ P58

- 特選和牛静岡そだち

P51

- 食通の静岡牛 (葵)
- 食通の静岡牛

P52

- 牛肉の部位 (部分肉)

P53

- 牛肉の部位 (部分肉)

P54

- 金豚王 (きんとんおう)

P55

- 豚肉の部位 (部分肉)

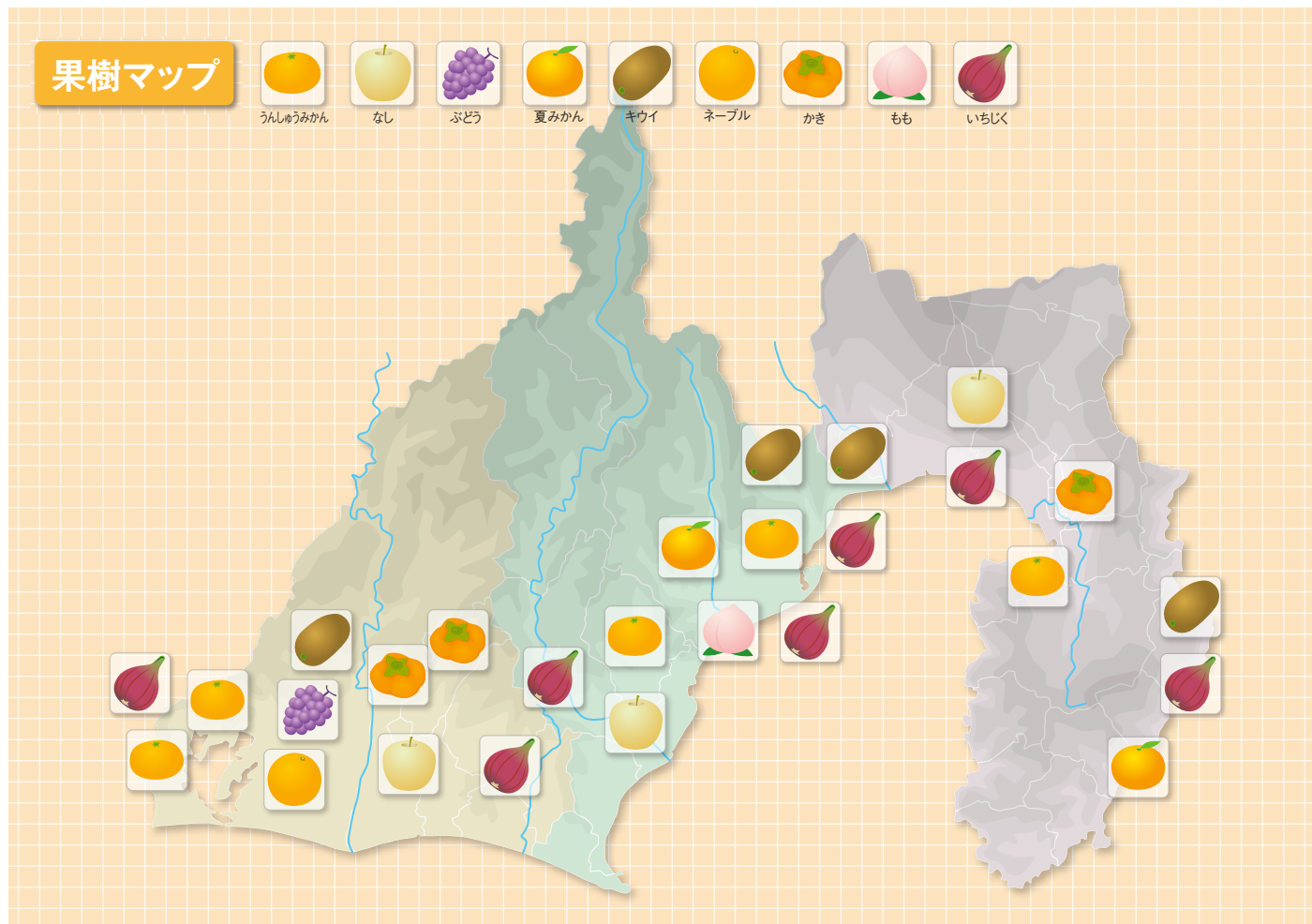
P56

- 小笠食肉センター

P57

- 駿府の肉処 静岡そだち

P58



ハウスみかん



果皮が薄く、果肉が柔らかい上糖度が高いのが特徴です。ハウス内は温度管理がされているため、糖度が高いみかんに成長します。暑い夏に、ご家庭でみかんの爽やかな甘みをお楽しみいただけます。ご贈答用としてもお喜びいただけます。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

極早生みかん



露地栽培の先陣をきるのが極早生みかんです。極早生みかんには、品種がたくさんあります。袋がやわらかく、さわやかな香りと酸味、甘さが特徴です。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

早生みかん



皮は薄く袋がやわらかいのが特徴です。果汁が多く、甘みと酸味のバランスが良いので食べやすいです。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

青島みかん



静岡県で生まれた全国的にも有名なみかんです。果実は扁平で大きく、強い甘味とまろやかな酸味によるコクのある味が特徴です。収穫後は、貯蔵庫で大切に熟成されて出荷します。骨の健康維持に役立つ、β-クリプトキサンチンが豊富に含まれています。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

寿太郎みかん



静岡県で、青島みかんの枝変わりとして生まれたみかんです。糖度が高く、青島みかんに比べてやや小さく、丸いことが特徴です。コクがあって糖・酸バランスが良く美味しいです。収穫後に貯蔵庫で大切に熟成されて出荷します。青島みかん同様、β-クリプトキサンチンが多く含まれています。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

ポンカン



独特の香りと風味があります。糖度が高く、酸はやや少なく美味しいです。腰が高く、皮がむきやすいのが特徴です。内皮が柔らかいので袋ごと食べられます。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

ネーブル



ネーブルとは英語で「へそ」という意味で、果頂部にへそがあるのが特徴です。香りが豊かで果汁は豊富、甘み酸味のバランスが良いさわやかな味です。

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

はるみ



静岡県生まれで清見にポンカンを交配して育成された品種です。すっきりさわやかな甘みとサクサクした食感が特徴です。春を予見させる味と香りから「はるみ」と命名されました。果皮は手で剥きやすく袋も薄いのでそのまま生食でお召し上がりください。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

不知火 (しらぬひ)



不知火は清見(きよみ)とポンカンを交配して育成された品種です。果梗部にデコが現れやすいのが特徴です。果皮は比較的剥きやすく、袋も薄いのでそのまま食べられます。糖度は高く、濃厚な味で香りも豊かです。生食でお召し上がりください。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

清見



静岡県生まれでオレンジと温州みかんを交配して生まれました。オレンジに似て香りが豊かで、果汁が非常に豊富です。生食、ジュースにも適しています。

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

果樹類

野菜

花卉

お茶

お米

飲料

畜産

スルガエレガント



静岡県生まれの甘夏品種です。早出し甘夏として芳香に優れ、糖が高く味も濃厚です。「さわやかな甘さとまろやかな香り」が調和して、とてもエレガントなことから、スルガエレガントと命名されました。生食、マーマレード、焼酎割り等にご利用頂けます。

主な出荷時期

県内産地

中部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

甘夏



甘酸っぱく爽やかな味わいが特徴の初夏にぴったりのくだものです。生食だけでなく、マーマレードなどに利用していただくと、皮までおいしくお召し上がりいただけます。

主な出荷時期

県内産地

東部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

日向夏 (ニューサマーオレンジ)



りんごの皮をむくように黄色い外皮をむいて、白い皮を付けたまま切り分け食べます。香りが高く、初夏にぴったりのさわやかな味が特徴です。生食、ジュースはもちろん、果皮を利用しマーマレードにも適しています。

主な出荷時期

県内産地

東部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

こん太



静岡県生まれのキンカンで県内でのみ栽培されています。「こん太」の特徴を活かすため、ハウス栽培に限定しています。直径3cm前後でとても甘みが強く、酸味がほとんどないためお菓子のような感覚で食べられます。

主な出荷時期

県内産地

東部地域

中部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

ブルーベリー



スズランのように小さくて可愛い花を咲かせます。果実は熟すると紫色になり、この色が目に良い機能性成分「アントシアニン」を多く含んでいる果実として注目されています。生食以外にもジャムやタルト等にご利用いただけます。

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

梨 (幸水・豊水)



幸水は、肉質も良く多汁で独特の芳香を持ちます。酸味が少なく糖度が高いのが特徴です。豊水は、大玉で肉質も柔らかく糖度が高く、ほどよく酸味もある濃厚な味が特徴です。肉料理の後のデザートにピッタリです。ご贈答用にもご利用いただけます。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

柿 (次郎柿)



次郎柿は静岡県原産の甘柿で有名です。肉質はやや硬く、甘みが強く四角張っていることが特徴です。生食以外にも柿の白和えなどにしておいしく召し上がっていただけます。

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

柿 (四つ溝柿)



四つ溝柿は静岡県原産の渋柿で、渋抜きして食べます。糖度が高く歯ざわりの良いのが特徴です。脱渋後は、干し柿にしても美味しく召し上がっていただけます。

主な出荷時期

県内産地

東部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

キウイフルーツ (ハイワード)



ハイワードは、ゼリーのように弾力のある果肉とほんのり甘酸っぱい爽やかな味が自慢です。生食、サラダ、サンドイッチ、若鶏もも肉の煮込み、肉巻揚などにご利用いただけます。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

ピオーネ



巨峰を母にマスカットを父として静岡県で生まれました。ピオーネとはイタリア語で「開拓者(パイオニア)」です。強い甘みと、爽やかな酸味のバランスが良くすっきりとした味です。ハウスで栽培され、贈答用としても利用されています。

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

キウイフルーツ (東京ゴールド)



東京ゴールドは、しずく型の果実と黄色みを帯びた果肉が特徴です。果肉は柔らかく、強い甘みとほどよい酸味があります。生食以外にもサラダなどにもご利用いただけます。

主な出荷時期

県内産地

東部地域

中部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

桃



初夏の果物として静岡県の温暖な気候を生かした早生の桃が知られています。甘みが多く食味に優れています。生食、コンポート、シャーベット、タルト等にご利用いただけます。

主な出荷時期

県内産地

中部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

イチジク



漢字で「無花果」と書きますが、果実を半分に切ったときに見える赤いつぶつが花です。とろけるような肉質で独特の食感があり、甘味が強いのが特徴です。生食以外にも、ジャムや甘露煮、ドライフルーツなどにしても美味しく食べられます。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

栗



秋の風味を楽しむ果実です。甘みと香りが良いのが特徴です。ゆで栗、むし栗、焼き栗、栗菓子などお料理からお菓子作りまで様々な場面でご利用いただけます。

主な出荷時期

県内産地

東部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

プラム



甘酸っぱくてジューシーなプラムは、初夏から夏にかけての果物です。果皮に白い粉(ブルーム)が付いているものが新鮮な証です。食べ頃になると良い香りがするので、見分ける際のポイントにしてください。

主な出荷時期

県内産地

中部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

果樹類

野菜

花卉

お茶

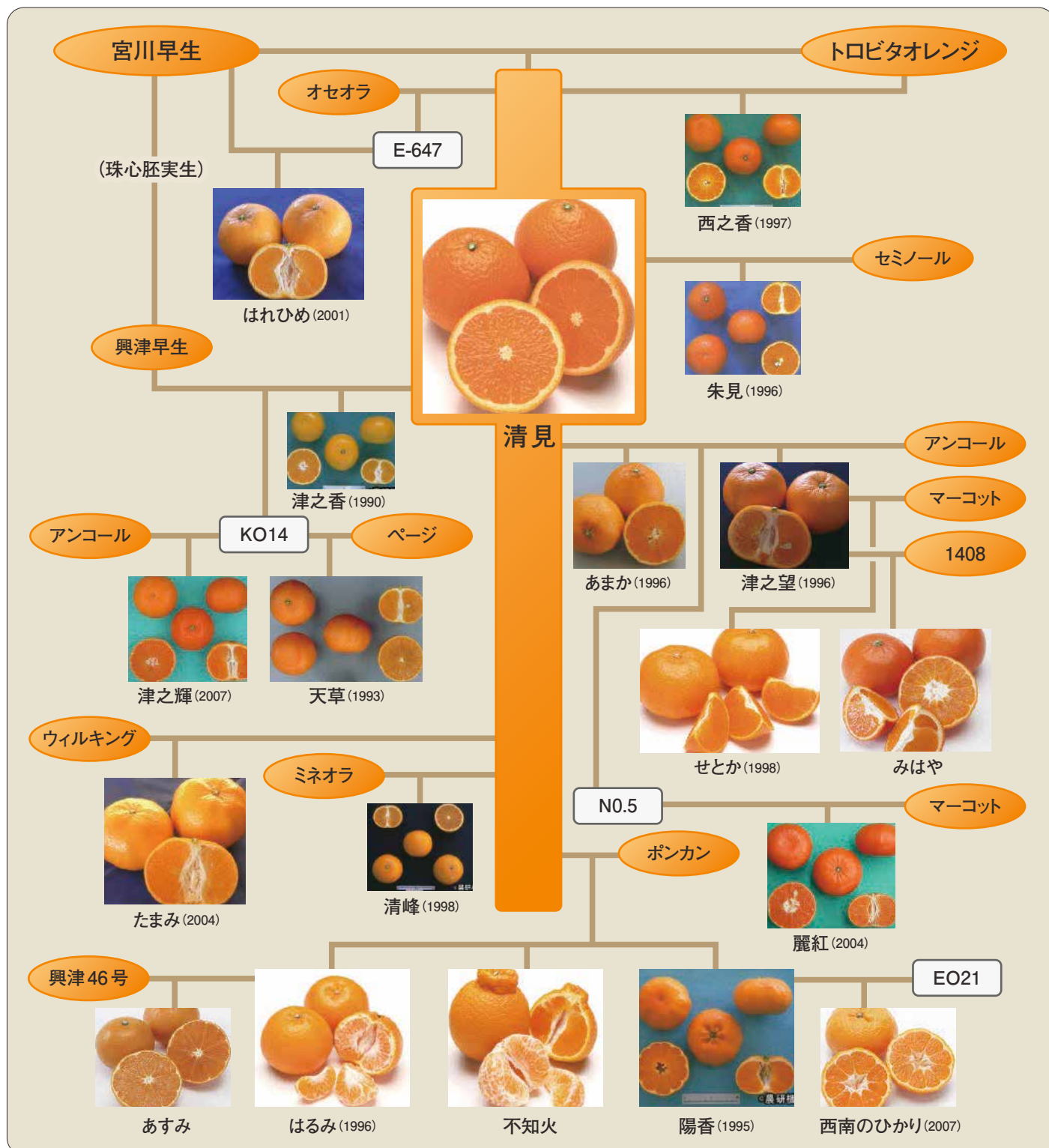
お米

飲料

畜産

カンキツ品種「清見」とそのファミリー (果樹研究所育成)

出典：農研機構果樹研究所



主な静岡生まれの 温州みかん

- ・興津早生：宮川早生の珠心胚実生
- ・高林早生：興津早生の1樹変異
- ・青島温州：尾張温州の枝変わり
- ・寿太郎温州：青島温州の枝変わり
- ・峰太：青島温州の1樹変異
- ・陽一郎：青島温州の枝変わり
- ・春しずか：青島温州の枝変わり



果樹類出荷カレンダー

※ ■色は出荷ピーク

品 目	地 域	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ハウスみかん	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
極早生みかん	東部地域												
	西部地域												
早生みかん	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
青島みかん	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
寿太郎みかん	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
ポンカン	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
ネーブル	西部地域												
はるみ	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
不知火	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
清見	中部地域												
	西部地域												
スルガエレガント	中部地域												
甘夏	東部地域												
日向夏	東部地域												
こん太	東部地域												
	中部地域												
ブルーベリー	西部地域												
梨	中部地域												
	西部地域												
	西部地域												
次郎柿	西部地域												
四つ溝柿	東部地域												
キウイフルーツ (ハイワード)	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
キウイフルーツ (東京ゴールド)	東部地域												
	中部地域												
ピオーネ	西部地域												
イチジク	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
桃	中部地域												
プラム	中部地域												
栗	東部地域												
	西部地域												

※出荷時期は気象状況等により変動します。

果樹類

野菜

花卉

お茶

お米

飲料

畜産

はなやかで、
かわいくて、
甘ずっぱい。



紅 静岡いちご
紅ほっぺ

静岡県いちご協議会 静岡県産いちご

いちご (紅ほっぺ)



紅ほっぺは「あきひめ」と「さちのか」を交配させた静岡県生まれの品種です。“ほっぺが落ちるほど美味しい”として『紅ほっぺ』と命名されました。紅ほっぺは、果実が大粒で香りが良く、果汁も多いのが特徴です。適度な酸味と、コクが楽しめます。また果実がやや硬めでしっかりとしているので、ケーキやお菓子づくりにも適しています。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

いちご (きらぴ香)

甘み。香り。輝き。




静岡県産いちご

静岡県いちご協議会 JA 静岡経済連



輝き・香り・甘みが特徴的な静岡が生んだ新品種です。キラキラとした宝石のような「輝き」に、品の良い「甘み」とフルーティーな「香り」から名づけられました。また、みずみずしくなめらかな口当たりで、高級感が漂う静岡発のブランドとなっております。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

アールスメロン (ガラス温室栽培)



隔離ベッドで栽培し、温度からかん水まで管理されています。いずれも樹1本につき果実を1果だけ残し、丹精こめて栽培しています。お尻の部分が柔らかくなってきたら食べ頃です。食べる前2～3時間前に冷蔵庫で冷やしてください。



主な出荷時期

県内産地

東部地域

西部地域

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

アールスメロン (ハウス栽培)



土耕で栽培をしています。いずれも樹1本につき果実を1果だけ残し、丹精こめて栽培しています。お尻の部分が柔らかくなってきたら食べ頃です。食べる2～3時間前に冷蔵庫で冷やしてください。



主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

大玉すいか



県内産のすいかは、いずれも水はけの良い畑作地域で栽培されており、甘く果肉がシャリシャリと歯切れが良いのが特徴です。冷蔵庫で冷やしてお召し上がりください。

小玉すいか



果型は丸い物やラグビーボール型があります。果肉はざらつきますが、甘みに富んでいます。

主な出荷時期

県内産地

東部地域

西部地域

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

果樹類

野菜

花卉

お茶

お米

飲料

畜産

トマト



温暖な気候を利用し秋から春の施設を利用した栽培が中心です。果肉が硬くしみて、くずれにくく、甘みと酸味のバランスが絶妙です。トマトサラダの他、煮込み料理などの加熱料理としてもお楽しみいただけます。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

高糖度トマト



高糖度トマトはかん水をギリギリまで控えて、普通のトマトの約三分の一の大きさで成熟するように、独自の技術で栽培しています。濃縮された味をサラダやデザートなどでお楽しみください。
【JA静岡経済連 取り扱い(高糖度トマト)】
アメラマト、アメーラルピンズ、スイートピュア、トロピカルトマト、待ってたトマト、これってトマト、シュクレトマト、味カトマト、とまとマト

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

中玉トマト



酸味が少なく、ピンポン玉大で果形は正球です。生食・サラダだけでなく、デザートやグラタン、ピザのトッピングにもご利用ください。

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

ミニトマト



サラダに人気です。一般的に果実の大きさが2～3cm程度の大きさのトマトをさします。一口サイズのため、料理のアクセントにも使用できます。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月



南 瓜



甘みが強く、ほくほくした味わいが特徴です。煮物、天ぷら、サラダなどで自然の甘みをお楽しみください。

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

ズッキーニ (緑・黄)



形状は胡瓜の様ですが、南瓜の仲間です。硬い果皮のため、主に加熱料理に用いられ、フランス、イタリア料理の食材として利用されます。

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----



花ズッキーニ



ズッキーニの花で、花心を取ったものを食用としています。花の中に具材を詰めて、揚げたり、炒めたりして調理していただけます。

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

胡 瓜



白色系で皮が薄く、歯切れが良いです。サラダ、寿司、酢の物などの他、キムチ、ピクルス、漬物など用途は多いです。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

オクラ



夏の旬野菜として需要が高く、県下で生産量を増やしている品目です。天ぷらやおひたし、薬味など幅広い用途を持った食材です。下茹でして一味つければ簡単に一品出来上がります。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

果樹類

野菜

花卉

お茶

お米

飲料

畜産

冬瓜



淡泊な味が特徴です。旬は夏ですが、風通しの良い冷暗所で保存すれば冬まで保ちます。煮物、あんかけ、酢の物スープ、蒸し物など、うまみのあるものと合せて召し上がっていただくのがおすすめです。

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

白瓜



白瓜はメロンなど果物の仲間ですが、果実に糖分を蓄積しないので野菜として味付けされます。淡泊な持ち味を生かして漬物に適しています。塩漬、糖漬、粕漬などさまざまな漬け物に使われますが、中でもさっぱりとした一夜漬には最適です。

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月



茄子



果肉は密度が低くスポンジ状です。皮も薄く柔らかいため、剥かずに調理されることも多く、淡泊な味で他の食材とも合わせやすく、油を良く吸収するため相性が良いです。焼き物、煮物、揚げ物、マリネなどあらゆる方法で調理できます。

主な出荷時期

県内産地

東部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

折戸なす



徳川家康が愛したナスが「折戸なす」と言われており、毎年将軍家へ献上していたという記録もあります。形が丸く、ヘタに鋭いトゲがあり、味も濃厚なのが特徴です。様々な方法で調理されるナスですが、特徴ある形を利用した調理で、折戸なすを丸ごとお召し上がりください。

主な出荷時期

県内産地

中部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月



レタス「うまレタ。」



静岡県産レタスは、豊富な日照量の中で育ち、若採りにより鮮度が良いのが特徴です。表面を軽く押して指に小さな跳ね返りがあるものが新鮮レタスの証拠です。シャキシャキとした歯切れのよさとやわらかさを楽しむことができます。サラダ、炒め物、しゃぶしゃぶなど様々な料理にご利用いただけます。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月



セルリー



パリパリとした歯ごたえ、爽やかな香りはセルリーならではの食感です。葉の色は淡緑色。葉柄は丸みがあり、肉厚でシャキシャキとみずみずしい味わいが自慢です。葉も茎もまるごと爽やかな香りを一緒に召し上がってください。スティックサラダ、炒め物、スープ、漬物などさまざまな用途にご利用いただけます。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月



果樹類

野菜

花卉

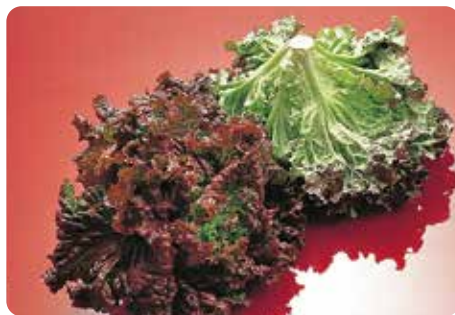
お茶

お米

飲料

畜産

サニーレタス



ソフトな歯ざわりとさわやかな味わいで、人気があります。葉がちぢみ、葉先が赤紫になるのが特徴です。あざやかな紅色が、新鮮さとおしさの証です。サラダ、サンドイッチ、ハムや焼肉を巻いたりはさんだりするほか汁物などの彩りとしても使用できます。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

グリーンリーフ



結球しないタイプのレタスで、葉先はふわふわした食感、茎はしゃっきり感が楽しめます。サラダ、サンドイッチ、生春巻き等にご利用ください。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

サンチュ



熱に強いのが特徴で、主に焼肉用の巻きものとして使用されます。

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

ロメインレタス



ラグビーボール状の特徴ある形をしたレタスです。葉肉が厚く歯切れが良いため、サラダなどでパリパリとした食感を楽しむのはもちろん、炒め物に利用してもシャキッと美味しく召し上がっていただけます。

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

サラダ菜



食感がやわらかく、ほのかな甘みと香りがあり、緑の葉が鮮やかです。サラダ、寿司巻き以外にも、肉の風味を損なわないため、焼肉料理にも適しています。

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月



パセリ



緑が鮮やかなほど、おいしく新鮮です。料理の飾りや添え物といった扱いの多いパセリですが、ビタミンCは野菜の中でもトップクラスで、ビタミンA、鉄分、カリウムも豊富とされています。飾る野菜から食べる野菜へ、緑黄色野菜としての実力が見直されています。

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

エンダイブ



苦味が強くなりすぎないように、ある程度育ったところで葉を束ね内側に日光が当たるのを遮ります。そのため内側は白く柔らかい葉になります。サラダに混ぜれば味にアクセントがつけます。

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

カリフラワー



カリフラワーは「花やさい」という美しい別名を持ちます。美しくやわらかな純白の姿を保つ為、外葉を一枚ずつ上に上げ、花蕾を包むように縛り、直射日光や霜が当たらないように大切に管理しています。サラダ、グラタン、シチュー、スープ、炒め物、など様々な用途にご利用いただけます。

主な出荷時期

県内産地

東部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

ブロッコリー



緑黄色野菜の中でも味や香りにクセのないブロッコリーはいろいろな料理に使える便利な野菜です。加熱すると緑色が一層鮮やかになり食欲をそそります。茎が比較的柔らかいので、丸ごと美味しくいただけます。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

レッドキャベツ



サラダやマリネの彩りに活躍するレッドキャベツ。普通のキャベツより葉が少し硬いのでサッと湯通しし、酢に絡めると紅色がよりいっそう鮮やかになります。巻き具合が硬く日持ちが良く評判です。

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

スティックセニョール



茎まで食用とする、スティック型ブロッコリーです。柔らかく塩茹で、バター炒めなどシンプルに召し上がっていただけます。

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

アーリーレッド



外皮は鮮やかな赤紫色で、輪切りにすると中からも赤い輪が現れます。彩りを生かしてサラダや付け合せなどに最適です。

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

メキャベツ



茎に沿って生える「わき芽」で1株から60〜70芽採れるものもあり、その形状から「子持ちかんらん」とも言われています。寒くなると球がしまり、甘みが増します。柔らかくゆでてシチューの具材として、和え物、煮物、バター炒め、天ぷらなど様々な料理にご利用いただけます。

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

プチヴェール



1990年に静岡県で生まれた野菜です。ケール(青汁の原料)とメキャベツをかけ合わせてできた野菜です。フランス語で「小さな緑」と言う意味です。熱湯で茹でると鮮やかな緑色になることから、肉料理の付け合せやお弁当にも最適です。お好みでマヨネーズ、ドレッシング、胡麻和え、お浸し、天ぷらなどで召し上がってください。

主な出荷時期

県内産地

東部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

アスパラガス



やわらかい茎を食用とします。茹でる、焼く、炒めるなど多様な料理方法があり、サラダには最適です。

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

果樹類

野菜

花卉

お茶

お米

飲料

畜産

ハーブ類

※その他のハーブについても、出荷しています。

バジル



タラゴン



イタリアンパセリ



スペアミント



チャービル



ルッコラ



タイム



ほうれん草



ほうれん草のアクの成分はゆでて水にさらすと溶け出します。
おひたしはもちろん、バター炒めなど加熱調理にも適しています。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

サラダほうれん草



ほうれん草特有のアク抜きが要らないため、加熱をせずに調理でき、ビタミンなどの栄養が損なわれません。
サラダなどで、やわらかくほんのりとした甘みをお楽しみください。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

小松菜



関東地方で古くから親しまれた野菜ですが、今や栽培地域も広がり、周年栽培されています。
クセが少ないため様々な料理に使用できます。
みそ汁、鍋物、おひたし、和え物、炒め物などにご利用いただけます。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

水 菜



クセのない、淡泊な味わいと歯ざわりが特徴です。
和え物、鍋物、サラダなど様々な料理に使用され、浅漬けにすると一層シャキシャキ感をお楽しみいただけます。

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

春 菊



特有の香りのある葉と茎を食用としています。
すき焼きなどの鍋材として使われるほか、天ぷらにしても美味しく召し上がっていただけます。

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

モロヘイヤ



エジプト原産といわれ、栄養価の高い野菜として注目されています。
刻むとオクラのような粘りがあり、かすかな甘みがあります。
サラダやおひたしなどに利用できます。

主な出荷時期

県内産地

東部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

ポアロジェンヌ



ねぎの仲間、ねぎより太くて重いです。
生のままみじん切りしてサラダにしたり、茹でてからサラダ・スープなどに使用していただけます。

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

七 草



七草粥は日本の伝統的な食文化であり、正月明けの欠かせない商材として県内他、京浜、長野、中京地区へ幅広く出荷されています。

主な出荷時期

県内産地

東部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

果樹類

野菜

花卉

お茶

お米

飲料

畜産

青梗菜 (チンゲンサイ)



昭和50年代に豊田町農協(現JA遠州中央)が、産地化をすすめたのがはじまりです。
今や中国野菜の代表的な品目です。
煮物や炒め物に適しています。その他漬物としても美味しく、クセがないため、和洋中どんな料理にも使えます。

主な出荷時期

県内産地

東部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

姫青梗菜



ミニサイズですので、すぐ火が通り、手軽で使い勝手の良い青みとしてご利用頂けます。アクが少ないので和洋中どんな料理にも合います。

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月



姫青梗菜

ミニ青梗菜

青梗菜

ターサイ



青梗菜と並び静岡県自慢の中国野菜です。
葉の色が濃いわりに柔らかく、クセのない味が甘みもあります。
カロテン含有量は中国野菜の中でもトップクラスです。
大地にしっかりと根付いて葉ボタンのように地面に何枚も開かせます。おひたし、付け合せ、豚肉鍋等にご利用いただけます。

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月



空心菜



茎が空洞になっているため空心菜と呼ばれます。
葉っぱだけではなく茎も食べられます。
炒め物やお浸しなどにしてシャキッとした歯ざわりを味わってください。

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

シャンサイ



パクチー、コリアンダーとも呼ばれ、トムヤンクンや生春巻などには欠かせない食材です。
独特の香りは葉より根の方が強いです。
中国料理やエスニック料理のサラダやスープにご利用ください。

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

花にら



にらの花茎が伸びてつぼみをつけたものです。
にらより臭みがないのが特徴です。
炒め物におすすめです。

主な出荷時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

県内産地

西部地域

葉ニンニク



葉ニンニクは、ニンニクができる前の若い茎葉で、葉茎が柔らかく、ニンニク臭が弱いのが特徴です。
炒め物、鍋物のほかすりおろして刺身の薬味などにもご利用いただけます。

主な出荷時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

県内産地

西部地域

シオーナ®



ほんのりとした塩味、さわやかな酸味とシャキシャキ、プチプチの食感、葉や茎にはキラキラとした輝く水泡があります。
カロチンやナトリウム、カリウムなどミネラルを豊富に含み栄養豊富な野菜です。又、さわやかなリンゴ酸の酸味ももちあわせています。

主な出荷時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

県内産地

西部地域

油菜心 (ユサイシン)



油菜心は一年中季節に関係なくとう立ちするのが特徴で、花蕾・茎・葉を一緒に食べます。菜の花の苦味が気になる方には、油菜心をお勧めします。油菜心は癖がなく食べやすい野菜です。しかも、カルシウム、ビタミンA、ビタミンCが多く含まれています。調理方法は茹でる、炒めるなどがあります。茹でることによって、蕾にほんの少しある苦味などがなくなるほか、炒めたり加熱することでさらに緑が色鮮やかになります。

主な出荷時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

県内産地

西部地域

果樹類

野菜

花卉

お茶

お米

飲料

畜産

葉ねぎ



主に、緑色の部分を食べるねぎで、葉味、煮物、鍋物など用途は様々です。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月



白 葱



辛味成分が血行に良く体を温め、疲労回復効果のあるビタミンB1の吸収を高めるのでカゼの諸症状に効果があると言われています。
白葱は重さがあって触ったときにフカフカしないものがよく、緑と白の境がくっきりとしているものを選んでください。
鍋物の他、炒め物、蒸し物など様々な料理に適しています。

主な出荷時期

県内産地

東部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

芽ねぎ



寿司ネタ、吸い物のつまとしての使用が定番です。
やわらかい歯ざわりが自慢の商品です。

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

キャベツ



柔らかくて、甘みがあり生食用として適しています。
生食、炒め物、蒸し物など家庭料理全般にご利用いただけます。
また業務用としても栽培しています。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

キャンディキャベツ



キャンディキャベツという名前もその甘さに由来しています。
通常のキャベツに比べ糖度が高く、9度前後。
1月から2月には、10度を超えることがあります。
サラダ、ポトフ、お好み焼きなどにご利用いただけます。

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

白菜



越冬白菜です。葉、茎ともにやわらかくて歯切れ良く、冬の鍋物には欠かせない食材です。鍋物以外にも、おひたし、和え物、炒め物、漬物など様々な用途にご利用いただけます。

主な出荷時期

県内産地

東部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

ミニ白菜



少人数の家庭でも使いやすいサイズの小型の白菜です。通常の白菜のように、鍋物や漬物、炒め物などに使えます。また葉が柔らかく糖度が高いので、サラダでも美味しく食べられます。

主な出荷時期

県内産地

東部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

みつば



生のままサラダにしたり茹でた物をお浸しに、刻んだものを茶碗蒸しや混ぜ寿司にちらしたりして、香りと食感をお楽しみ頂きながらお召し上がりください。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

姫みつば



みつば

姫みつば

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

ワサビ



ワサビは水がきれいで、水質、水量、日照量など一定の条件下でないと栽培できません。すりおろすと、目や鼻にツンときて、爽やかな辛さで、食が進みます。ワサビは毒消し、薬味として刺身、寿司、お茶漬け等いろいろな食材に使われます。

主な出荷時期

県内産地

東部地域

中部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

花ワサビ



12月から咲き始めるわさびの白い花を出荷しています。春を感じさせる食材で爽やかな香りがします。花は沢の香りとほろ苦さを感じ、茎はほんのりした辛さで、歯ざわりが絶品です。三杯酢漬け、醤油漬けなどにしてお召し上がりください。

主な出荷時期

県内産地

東部地域

中部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

果樹類

野菜

花卉

お茶

お米

飲料

畜産

葉生姜



葉しょうがは、種しょうがの塊茎から新芽が出始めたものを茎葉のまま収穫したものです。出荷には、収穫期間・葉の変色・塊茎の肥大・色つや・塊茎の洗い方など厳しい選別を行い、みずみずしい香りとさわやかな辛味を食卓にお届けします。生食、漬物、天ぷらなどでお召し上がりください。

主な出荷時期

県内産地

中部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

エシャレット



食をそそる香りと、さっぱりとした辛さが好評の香味野菜です。出荷時に束ねた葉を島田まげに結び、緑と白の色彩で目を楽しませてくれます。生食のほか、天ぷら、生ハムで巻いたり、海苔巻きに入れるお召し上がり方もあります。

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

紅たで



周年栽培され、一年中出荷があります。ピリッとした辛みがあり、主に刺身のつまとして使われます。

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

野ぶき



名称のとおり、もともと山間部に自生していたぶきを選抜して栽培しています。きやらぶきにしてお召し上がりください。

主な出荷時期

県内産地

東部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

ぎんなん



イチヨウの種子で、殻を割って料理されます。主に茶碗蒸しの具材として利用されています。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

馬鈴薯 (男爵)



名前の由来は男爵が持ち込んだからと言われています。
本県産はライマン価(でんぷん含有量)が高く、ホクホク感があります。
コロッケやポテトサラダ、粉ふきいもに適しています。

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月



馬鈴薯 (メークイン)



語源は五月の女王で、女王の国イギリスから持ち込まれました。
形状は長丸型で、煮くずれしにくいいため、肉じゃが、シチューなど煮込み料理に適しています。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月



果樹類

野菜

花卉

お茶

お米

飲料

畜産

白玉葱



扁平な形状、色白さが特徴で、「サラダオニオン」と呼ばれています。
1月から3月の限られた時期に出荷される早出しの玉葱です。
水分が多く、辛味が少ないのでオニオンズライスに最適です。

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月



黄玉葱



収穫後、貯蔵せずに出荷する早出し玉葱です。
長年かけて種子を系統選抜した、当地に適した品種です。
水分が多く、辛味が少ないので生食がおすすめです。サラダの他にも、炒め物、煮物など
様々な用途にご利用いただけます。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月



甘藷 (紅高系)



西部地区は早掘りの産地として知られています。紅高系(べにこうけい)はほくほくとした食感で、甘さがあるのが特徴です。煮物、焼き芋、天ぷら、ケーキなど様々な料理に使われます。(東部地域では11月～3月の出荷があります。)

主な出荷時期

県内産地

東部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

甘藷 (紅東)



皮色は濃紅色で、肉色はやや黄色です。しっとりとした食感で、甘さがあるのが特徴です。(東部地域では10月～1月の出荷があります。)

主な出荷時期

県内産地

東部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

甘藷 (紅はるか)



2010年に登録された比較的新しい品種のお芋です。高い糖度が特徴的。上品な甘さの理由には麦芽糖の割合が高いことがあげられます。ねっとり系の触感と甘さが自慢のさつまいもです。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

石川小芋



石川小芋は里芋の仲間です。「石川早生丸」という品種の孫芋で、小ぶりの球形で美しい白い肌が特徴です。孫芋は親芋・小芋から栄養をたっぷりもらうため最も美味しく、ねっとりした食感とコクのある味が人気です。

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

里芋



里芋は万葉集にも出てくるほど古くから食されています。もともと山に自生する「山芋」に対して里で作られたことから「里芋」と呼ばれるようになりました。ねっとりとした舌触りと甘さが特徴です。煮物に多く使われ、子孫繁栄の縁起物として、お正月料理にも使われています。

主な出荷時期

県内産地

東部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

海老芋



京都の伝統野菜に指定されている海老芋は、京野菜として人気が高まっています。肉質は粉質で、粘り気に富み、良く締まった風味を持っているのが特徴です。煮ても煮崩れがなく、食感は滑らかです。小芋は高級料理店向けに、孫芋は一般消費者向けに用いられます。

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

自然薯



古くから滋養強壮の野菜として知られています。自然薯を水洗いし、コンロ等で細い根を焼き取り、皮のついたまますり下ろし、すり鉢でよく練ってお召し上がりください。とろろ汁が一番素材の特徴を味わえますが、お好み焼き、とろろ揚げなどいろいろな調理方法があります。

主な出荷時期

県内産地

中部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

ムカゴ



自然薯の葉の付け根にできる小指ほどの球芽です。形状は球形や楕円形です。小さな粒の一つ一つに山芋の香りとコクが凝縮されています。むかごご飯、みそ汁の具、塩茹でなどにして、秋の味覚をお楽しみいただけます。

主な出荷時期

県内産地

中部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

大根



冬期の温暖な天候に恵まれている上に、砂地のため根部の外観が美しく品質的にも優れており、市場から高い評価を得ています。おでん、煮物、漬物、サラダなど様々な用途にご利用いただけます。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

紅心大根



肉質はきめ細かく、中心部は鮮やかな紅色をしています。辛味が少なく、繊維も少ないためサラダや浅漬けに適しています。

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

にんじん



色鮮やかで、肌つやが良く、食味もよいです。生食では、ジュースやスティックなどの食べ方もできますが、煮物にしても赤みが強く食卓の彩りがきれになります。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

姫人參



細長く、にんじん特有の臭みが少なく、甘みがあるのが特徴です。サラダやスティックで甘みをお楽しみください。

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

タケノコ



春先の新タケノコは季節を彩る必須アイテムで、いろいろな料理に使用されます。食用のタケノコは孟宗竹が主です。穂先は酢の物、和え物、汁物に、中央部は煮物、炒め物、揚げ物、根元は薄切りで炊き込みご飯、刺身などに最適です。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

生落花生



土から掘り出したばかりのフレッシュな落花生です。生の状態で出荷されており、独特の食感と香りが楽しめます。

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

ジャンボ落花生



一般品種の2倍ほどの大粒で、甘みもあります。茹で豆に適しています。

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月



枝 豆



塩茹でして食べるのが一般的です。色あがりをよくするためには、多めのお湯で一気に茹で上げるのがコツです。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

絹さや



露地栽培が大半ですが、ハウス栽培も増加しており、9月～6月上旬まで出荷されます。お吸い物等の業務向けや、家庭料理全般に使われています。

主な出荷時期

県内産地

東部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

いんげん



インゲン豆を若採りしてさやごと食べます。形状は細長く、棒状です。煮物、天ぷら、胡麻和えなどにご利用いただけます。

主な出荷時期

県内産地

中部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

砂糖豌豆



昭和40年代からハウス栽培が増え、露地栽培と合わせて11月から5月頃まで出荷されます。さやえんどうの一種で、さやごと食べられ、甘みがあって柔らかく色や形が美しいのが特徴です。別名甘さやと言われてています。

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

スナック豌豆



アメリカから導入されたえんどうの品種です。さやの中の豆が大きくなっても、さやがやわらかく甘みがあります。シャキッとした歯ざわりが特徴です。サラダ、炒め物などにご利用いただけます。

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

グリーンピース



初夏の味覚です。緑色の色が鮮やかなため、豆ごはん、サラダ、シュウマイ、和え物など様々な料理に彩りに珍重されています。

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

とうもろこし



夏の野菜として人気です。甘みが強いのが特徴です。焼いたり、ゆでたり、レンジで温めてお召し上がりいただくほか、炊き込みご飯、スープなどで旬の甘みをお楽しみください。

主な出荷時期

県内産地

東部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月



果樹類

野菜

花卉

お茶

お米

飲料

畜産

生椎茸



椎茸は、食物繊維が多く含まれる食品として好まれます。本県は古くから椎茸栽培が盛んな地域で、近年は原木が減り菌床栽培が普及しています。鍋物、揚げ物、煮物、佃煮、吸い物、茶碗蒸し、などさまざまな料理に使用されています。

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

乾椎茸



国内流通では輸入品が大半を占めていますが、近年では、安全性への不安もあり、国産志向から珍重されるようになりました。進物、ギフト用、業務加工用の他、一般家庭用と幅広く使用していただけます。

主な出荷時期

県内産地

東部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

しめじ



食物繊維が豊富で、ビタミンD、B2を含んでいると言われていています。プリプリとした食感が特徴です。炒め物、吸い物、蒸し物など様々な家庭料理にご利用いただけます。

主な出荷時期

県内産地

東部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

エリンギ



クセがなく、いろんな料理にピッタリです。歯ごたえがコリコリで、アワビのような食感です。炒め物などさまざまな家庭料理にご利用いただけます。

主な出荷時期

県内産地

東部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月



加工用いちご



果実が大粒で香りが高く果汁が多い紅ほっぺは、共販規格品からはずれたいちごも様々な用途があります。

アイスクリームのフレーバー・お菓子の原料などにお使いいただけます。

素材について

県内産地

県下全域

加工用いちごの素材は規格品より大きかったり小さかったりする、不ぞろい品を使用しています。キレイに洗浄し、へたの部分をカットした後に冷凍加工します。

出荷の状態は、果実をそのまま冷凍したものや、ピューレ状にし、冷凍したものもあり、用途に合わせてお使いいただけます。



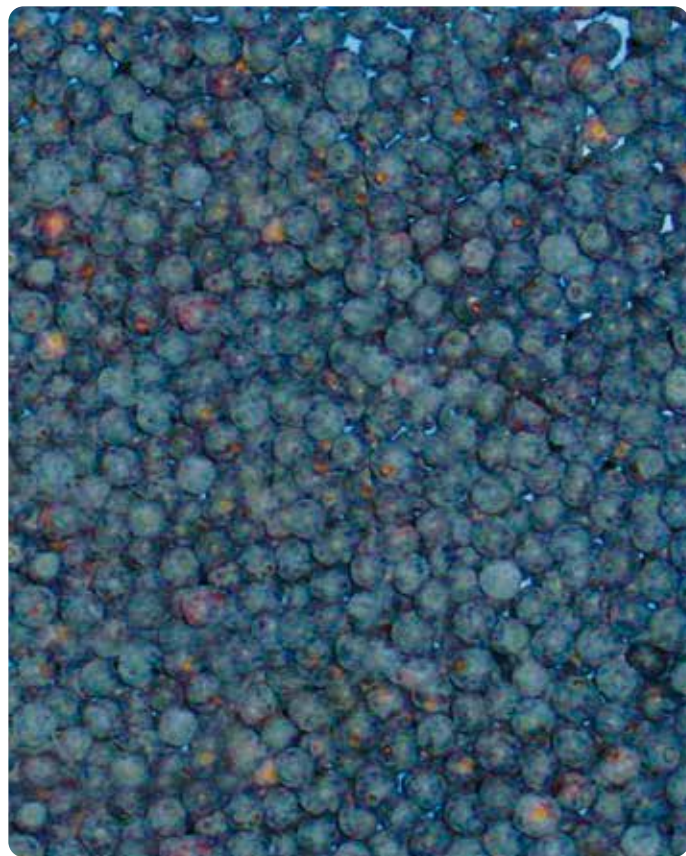
冷凍加工済いちご(ピューレ)

経済連の原料を使用した 商品・取り扱い可能商品 の紹介



加工品（食品素材・原料・製品等）

加工用ブルーベリー



サッパリとした甘みのあるブルーベリーは、生食だけでなく、加工することで幅広い用途が広がります。
ジャムやジュース、アイスクリームのトッピングに、またお菓子やパンに練りこんでも素材の味を楽しんでいただけます。

素材について

県内産地 西部地域

規格品から外れた粒が大きいものや小さいもの、色がやや薄いものを洗浄・へた取り後、冷凍加工しています。現在、輸入物が多く出回っている中で、安心・安全面から国内産に目が向けられています。



冷凍加工済ブルーベリー

加工用セルリー



サラダやスープなどに多く使われているセルリーですが、セルリーのシャキシャキとした歯ざわりを生かした漬物や香りを生かした野菜ジュースなどにも適しています。

素材について

県内産地 県下全域

静岡県で作られているセルリーはコーネル品種です。
シャキシャキ感とみずみずしさでは圧倒的な存在感があります。



静岡県産セルリーの漬物



加工用タケノコ

県内産地

県下全域



加工用キャベツ

県内産地

県下全域



加工用玉葱

県内産地

東部地域

西部地域



加工品：切干大根



加工品：芋切干



果樹類

野菜

花卉

お茶

お米

飲料

畜産

野菜出荷カレンダー

※色は出荷ピーク

品目	地域	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
いちご	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
アールスメロン (ガラス栽培)	東部地域												
	西部地域												
アールスメロン (ビニール栽培)	中部地域												
	西部地域												
大玉すいか	東部地域												
	西部地域												
小玉すいか	中部地域												
	西部地域												
トマト	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
高糖度トマト	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
中玉トマト	中部地域												
	西部地域												
ミニトマト	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
南瓜	中部地域												
	西部地域												
ズッキーニ(緑・黄)	中部地域												
	西部地域												
花ズッキーニ	西部地域												
胡瓜	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
オクラ	中部地域												
	西部地域												
冬瓜	西部地域												
白瓜	西部地域												
茄子	東部地域												
折戸なす	中部地域												
レタス	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
セルリー	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
サニーレタス	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
グリーンリーフ	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
サンチュ	中部地域												
	西部地域												
ロメインレタス	中部地域												
	西部地域												
サラダ菜	西部地域												
パセリ	西部地域												
エンダイブ	西部地域												
カリフラワー	東部地域												
	西部地域												
ブロッコリー	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
レッドキャベツ	西部地域												

※出荷時期は気象状況等により変更される場合があります。

野菜出荷カレンダー

※ ■色は出荷ピーク

品 目	地 域	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
スティックセニョール	西部地域												
アーリーレッド	西部地域												
メキャベツ	西部地域												
プチヴェール	東部地域												
	西部地域												
アスパラガス	中部地域												
	西部地域												
ほうれん草	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
サラダほうれん草	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
小松菜	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
水菜	西部地域												
春菊	西部地域												
モロヘイヤ	東部地域												
	西部地域												
ポアロジェンヌ	西部地域												
七草	東部地域												
青梗菜	東部地域												
	西部地域												
姫青梗菜	西部地域												
ターサイ	西部地域												
空心菜	中部地域												
	西部地域												
シャンサイ	中部地域												
	西部地域												
花にら	西部地域												
葉ニンニク	西部地域												
シオーナ®	西部地域												
油菜心	西部地域												
	東部地域												
葉ねぎ	中部地域												
	西部地域												
白葱	東部地域												
	西部地域												
芽ねぎ	西部地域												
キャベツ	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
キャンディキャベツ	西部地域												
白菜	東部地域												
	西部地域												
ミニ白菜	東部地域												
	西部地域												
みつば	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
姫みつば	西部地域												
ワサビ	東部地域												
	中部地域												
花ワサビ	東部地域												
	中部地域												
葉生姜	中部地域												
紅たで	西部地域												
エシャレット	西部地域												

※出荷時期は気象状況等により変更される場合があります。

果樹類

野菜

花卉

お茶

お米

飲料

畜産

野菜出荷カレンダー

※色は出荷ピーク

品目	地域	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
野ぶき	東部地域												
ぎんなん	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
馬鈴薯（男爵）	西部地域												
馬鈴薯（メークイン）	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
白玉葱	西部地域												
黄玉葱	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
甘藷（紅高系）	東部地域												
	西部地域												
甘藷（紅東）	東部地域												
	西部地域												
甘藷（紅はるか）	東部地域												
石川小芋	西部地域												
里芋	東部地域												
	西部地域												
海老芋	西部地域												
自然薯	中部地域												
ムカゴ	中部地域												
大根	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
紅心大根	中部地域												
	西部地域												
にんじん	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
姫人参	西部地域												
タケノコ	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
生落花生	中部地域												
	西部地域												
ジャンボ落花生	中部地域												
	西部地域												
枝豆	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
絹さや	東部地域												
いんげん	中部地域												
砂糖豌豆	西部地域												
スナック豌豆	西部地域												
グリーンピース	西部地域												
とうもろこし	東部地域												
	西部地域												
生椎茸	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
乾椎茸	東部地域												
	中部地域												
しめじ	東部地域												
〇〇〇〇〇〇〇〇	〇〇〇〇												
エリンギ	東部地域												

※出荷時期は気象状況等により変更される場合があります。

輪 菊(白)



花言葉は「真実、清浄」
花もちが良く日本で古来から親しまれてきた花です。ほとんどが施設で生産され年間通じて出荷されますが、出荷量が多い時期はお彼岸、お盆、年末など仏花需要が多い時期になっています。「神馬」「精の一世」などを主力に出荷しています。

主な品種 「神馬」、「精の一世」

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

輪 菊(黄)



花言葉は「高潔、わずかな愛」
白菊同様花もちが良く、施設栽培が主。出荷量が多い時期はお彼岸、お盆など需要が多い時期になっています。「スーパー秋風」「精興の秋」「精の光彩」などが主力です。

主な品種 「精の光彩」、「精興光明」

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

スプレーギク



花言葉は「私はあなたを愛する」
ほとんどが施設で栽培され年間通じて出荷されますが、各色バラエティーに富んだ多種多様な品種を生産・出荷しており、さらに日持ちに優れているため、アレンジだけでなく家庭用としての利用価値を持ち、様々な用途にお使いいただけます。可憐でさわやかな印象を与えてくれます。

主な品種 「アリエル」、「ヴァイブ」、「セイリムー」、「セイエルチェホワイト」

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

小 菊



花言葉は「真実、元気」
小菊は秋から冬にかけてと、初夏には夏菊として出荷されます。一部ハウス栽培もありますが、露地を中心に栽培しています。色は白を中心として、黄色、赤色をバランスよく出荷しています。仏花やフラワーアレンジメントに使われています。

主な品種 「とび丸」、「夕霧」、「みゆき」、「晴秋」、「うずしお」

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月



果樹類

野菜

花卉

お茶

お米

飲料

畜産

バラ スタンダード (赤)



花言葉は「情熱」

赤色のバラはクリスマスシーズンには欠かせない定番です。一輪挿しから豪華な花束まで使用され、存在感を放つ高貴なバラで、クリスマス用花材、フラワーアレンジメント、ホームユース等幅広く使用されています。

主な品種 「サムライ08」、「アマダ」

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

バラ スタンダード (白)



花言葉は「純潔・尊敬」

白色のバラはブライダルには欠かせない定番です。ブライダル、フラワーアレンジメント、ホームユース等にお使いいただけます。

主な品種 「アヴァランチェ」

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

バラ スタンダード (オレンジ)



花言葉は「さわやか、無邪気」
ビタミンカラーで一般消費者に人気があります。

主な品種 「フェスティボ」、「カルピデュム」

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

バラ スタンダード (ピンク)



花言葉は様々言われていますが、赤の「情熱」に対してピンクは「上品、愛を持つ、しとやか」となっています。ブライダル、フラワーアレンジメント、ホームユース等様々な用途にお使いいただけます。

主な品種 「スイートアヴァランチェ」、「ブロッサムピンク」、「オール4ラブ」

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

バラ スタンダード (黄)



花言葉は「友情」「友愛」

「献身」「可憐」

黄色は「家族の愛情」や「尊敬」のイメージカラーで、父の日に贈られる花です。

主な品種 「ゴールドラッシュ」、「イリオス」、「ソラーレ」

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

バラ スプレー (赤)



品種により用途が異なりますが、赤の華やかさを増すため、ブライダルからホームユースまで幅広く使われます。

主な品種 「レディラブ」、「ファンファール」

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

バラ スプレー (白)



スタンダードバラと同じように、ブライダルや葬儀需要など幅広い用途で使われます。

主な品種 「スイートオールド」、「スプレーウィット」、「パンビーナホワイト」

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

バラ スプレー (オレンジ)



ボリューム感のあるビタミンカラーで一般消費者に人気があり、ブライダルブーケやアレンジメントに使用されます。

主な品種 「ベイプ」、「シンディー」

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

バラ スプレー (ピンク)



品種により用途が異なりますが、赤の華やかさを増すため、ブライダルからホームユースまで幅広く使われます。

主な品種 「アリシア」、「ルミナリア」、「アイリーン」、「フェアリーキス」

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

バラ スプレー (黄)



花言葉は「友情」「友愛」「献身」「可憐」
黄色ばらが花束に入る事で、明るくて暖かい雰囲気になります。

主な品種 「サンアデュ」、「シューティングスター」

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月



ガーベラスタンダード (黄)



花言葉は「究極美」
南アフリカが原産で500以上の品種があり、色の多彩さが大きな特徴です。
最近は大輪系が好まれ始めているため、品種が増えています。

主な品種 「スーベニア」、「リトモ」

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

ガーベラスタンダード (ピンク)



花言葉は「熱愛、崇高な美」
アレンジメントや装飾花として、面積を埋めやすく、幅広い用途で人気があります。
静岡県はガーベラ生産日本一を誇っており、4月18日のガーベラ記念日には出荷最盛期となります。

主な品種 「ファッショネーション」、「ティアラ」

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

ガーベラ ミニ (黄)



ミニガーベラの代表的な品種である「バナナ」は、その名の通り黄色が綺麗なガーベラです。
元気の出るビタミンカラーで、様々な場面で使われています。

主な品種 「バナナ」、「サンディ」

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

ガーベラ ミニ (ピンク)



花言葉は「崇高美」
ミニガーベラは可憐で色や品種が非常に豊富なため、様々なアレンジメントやブライダルに使用されます。鮮度保持材の使用などにより長持ちします。

主な品種 「キムシー」、「いちごみるく」

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

ガーベラ ミニ (オレンジ)



花言葉は「神秘」「冒険心」
ガーベラは、切花の中でも色の種類が多い花で、花型もシンプルな一重から豪華な八重咲きのフルダブルなど、様々な見た目のガーベラがあります。

主な品種 「オレンジケーキ」、「プチゴールドンタマリン」

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

果樹類

野菜

花卉

お茶

お米

飲料

畜産

トルコギキョウ 八重 (白)



花言葉は「清美、希望」
主にブライダルや仏花など業務用に強い
需要があります。

主な品種 「セレブリッチホワイト」、「セレブクリスタル」

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

トルコギキョウ 八重 (ピンク)



花言葉は「優美」
ピンクと言っても、濃淡やグラデーションなど色合いは様々です。優しい雰囲気演出するピンク色は、一輪挿しにして部屋に飾ったり、ブライダルやフラワーアレンジメントとして多く使用されます。

主な品種 「ボヤージュライトピンク」、「モンロー」

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

トルコギキョウ 八重 (複色)



花弁の先だけ色の違う複色系は、見た目も華やかで、パステルピンク・パステルブルー系があります。一般小売から業務まで幅広い需要があります。一輪挿しにしても華やかで、アレンジやブーケにもオススメです。

主な品種 「海ほのか」、「エーゲマリン」

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

トルコギキョウ 八重 (緑)



やわらかな花の形とさわやかな緑色が魅力的です。ブライダルシーズンで主役になったり、グリーンとして脇役に徹することもできる、万能なトルコギキョウです。

主な品種 「ボヤージュグリーン」

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月



カーネーションスタンダード (赤)



花言葉は「母の愛・熱烈な愛」
母の日に贈る花としての代表的な赤色のカーネーションです。
出荷の最盛期は5月です。
フラワーアレンジメント、花束などに使用されています。

主な品種		「エクセリア」											
主な出荷時期		県内産地 東部地域											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月		

カーネーションスタンダード (白)



花言葉は「私の愛情は生きている・愛の拒絶」
フラワーアレンジメント、ブライダル、仏花などに使用されています。

主な品種		「ムーンライト」											
主な出荷時期		県内産地 東部地域											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月		

カーネーションスタンダード (ピンク)



花言葉は「熱愛」
主にフラワーアレンジメント、ブライダルなどに使用されています。
優しい色合いが人気です。

主な品種		「モモカ」、「ジュリア」											
主な出荷時期		県内産地 東部地域											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月		

カーネーションスプレー (赤)



スプレーカーネーションは、茎が枝分かれしたもので、1本の枝にたくさんの花がつきます。
赤色はスタンダードと同様、母の日需要が高く、フラワーアレンジメント、花束などに使用されます。
日持ちも良く様々な用途に使われます。

主な品種		「チカス」、「レッドアイ」											
主な出荷時期		県内産地 東部地域											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月		

カーネーションスプレー (白)



スタンダードと同様に、フラワーアレンジメント、ブライダル、仏花などに使用されています。
日持ちも良く様々な用途に使われます。

主な品種		「スターズノーテッシノ」、「キグナス」											
主な出荷時期		県内産地 東部地域											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月		

カーネーションスプレー (ピンク)



スタンダードと同様に、フラワーアレンジメント、ブライダル、仏花などに使用されています。
日持ちも良く様々な用途に使われます。

主な品種		「チェリーテッシノ」、「スターチェリーテッシノ」、「ファンシーフリル」											
主な出荷時期		県内産地 東部地域											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月		

マーガレット



花言葉は「恋占い・誠実」

全国でも有数の生産、出荷量、シェアを誇ります。

伊豆地域が主な産地であり、春のかわいらしい草花を連想する切花で、最近では水揚げに優れ、花保ちの良い品種が開発されています(エレガンスホワイト等)。フラワーアレンジメント、花束にご使用いただけます。

主な品種 「在来」、「伊浜ホワイト」、「サザンエレガンスホワイト」、「スーパーレモネード」

主な出荷時期

県内産地

東部地域

中部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月



金魚草



花言葉は「でしゃばり・清純な心」

花形が金魚に似ていることから、キンギョソウと呼ばれております。ボリューム感や花色の豊かさがキンギョソウ(金魚草)の特徴です。全国でもトップクラスの生産・出荷量を誇ります。

白・ピンクは仏花としての需要が多く、赤・オレンジ・黄色はフラワーアレンジメントに使われます。

主な品種 「雪姫」、「レジェピンク」、「レジェホワイト」、「メリーランドピンク」

主な出荷時期

県内産地

東部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

カスミソウ



花言葉は「清い心(白)・切なる願い・感激(赤・ピンク)」

静岡は歴史あるカスミソウの産地であり、高品質は自他共に認めるところです。フラワーアレンジメント、花束などにご使用いただけます。

主な品種 「アルタイル」

主な出荷時期

県内産地

中部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

ユリ



花言葉は「純潔(白)・飾らぬ美(黄)」

バラエティーに富んだ品種構成が自慢です。オリエンタルユリやテッポウユリなど様々な品種を栽培・出荷しております。

存在感のあるユリは、フラワーアレンジメント、花束、仏花などの用途にご使用いただけます。

主な品種 「フレミントン」、「トゥーレガ」、「マスター」、「プレミアムブロード」

主な出荷時期

県内産地

中部地域

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

フリージア



花言葉は「あどけなさ(白)・無邪気(黄)・純潔(赤)」

花は弓状にした花茎の先につき、穂状または総状花序をなし、ほのかに香りがします。

昭和24年から生産・出荷が始まった古い歴史を持つ花の一つです。

主な品種 「ラインベルト」、「ラビットイエロー」、「アラジン」、「ホワイトマリー」

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

フルクマ



花言葉は「忍耐、乙女の香り」
熱帯地域が原産で暑さに強く、ショウガ科の多年草です。
8月のお盆に仏花として需要があります。
全国でもトップクラスの生産、出荷量を誇ります。

主な品種 「シャローム」、「チェリープリンセスデーン」、「エメラルドチョコゼブラ」

主な出荷時期

県内産地 西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

洋ラン (オンシジューム)



花言葉は「気立てのよさ、可憐」
日本名では「群雀蘭」といい、小さい雀の群れが飛んでいるような可憐さがあります。
主にアレンジメントなどに使われます。

主な品種 「シャリーベイビー」、「イエローエンジェル」、「レッドスターR」

主な出荷時期

県内産地 中部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

コデマリ



細長い枝に小さな穂を幾つもつけたように、びっしり白い花がつけます。
静岡県では国内の8割以上を生産し、1月～4月に全国に出荷されます。
冬～初春のディスプレイには欠かせない花です。

主な品種

主な出荷時期

県内産地 西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

ストレリチア



花言葉は「寛容・気取った恋」
別名は極楽鳥花(ゴクラクチョウカ)。南国生まれで伊豆地方の温暖な気候を利用して栽培されており、仏花として使用されることが多い品目です。

主な品種 「レギネ」

主な出荷時期

県内産地 県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

ホオズキ



赤い「ほおずき」の袋はガクが大きく発達したものです。切り枝と実(ほろ)の出荷の2通りがあり、7月盆、8月盆向けに出荷があり、お盆には欠かせない郷愁をそそる夏の風物詩的な存在です。
ほおずきの実や枝も流通しています。

主な品種

主な出荷時期

県内産地 東部地域 西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

アスパラガス



ブライダル、アレンジメント、花束など、幅広い用途に使われ、色のコントラストやボリューム感を出すために使われます。グリーン系で、無くてはならない存在です。

主な品種 「ミリオグラタス」、「ミリオン」、「メイリー」

主な出荷時期

県内産地 東部地域 西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

果樹類

野菜

花卉

お茶

お米

飲料

畜産

シキミ



選抜品種による品種の統一と品質の向上を目指し、荷姿は枝・根付き、小束等数多く取り組んでいます。出荷は年間を通して行っており、仏用飾り、活け込み、籠花などの用途にご使用いただけます。

主な品種

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

ユーカリ



花言葉は「慰め、思い出」
枝物としてアレンジメントやディスプレイなど幅広い用途にお使いいただけます。香りにはリラックス効果もあり、フレッシュでもドライでも楽しめます。

主な品種

「グニユーカリ」、丸葉ユーカリ

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

スイートピー



花言葉は「門出、優しい思い出」
花言葉からも春の旅立ちに似合う、門出を祝福したい卒業式など、青春の思い出にぴったりの花であり、静岡県は全国でも有数の産地です。主にアレンジメント、花束などにご使用いただけます。

主な品種「ダイアナ」、「グレース」、「チェリーピンク」

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

シャクヤク



花言葉は「恥じらい、はにかみ、謙遜」
1輪でも存在感を持つボリュームある、暖かい春を象徴する花です。美しく上品な女性を形容する「立てば芍薬、座れば牡丹、歩く姿は百合の花」という言葉としても有名です。

主な品種

「さつき」、「ラテンドレス」、「滝の粧」

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

花桃



花言葉は「気立てのよい娘、恋の奴隷」
古来より神聖な木とされ、邪気を払うと信仰されてきました。サクラやウメと同じ仲間であり、同じように取り扱われていますが、色は一番鮮やかで、桃の節句の雛祭りには欠かせない花です。

主な品種「矢口」、「さきがけ」

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

パンパス



花言葉は「優美、光輝」
大型のススキですが、花穂が開く前の状態で流通しており、静岡県は全国でも有数の産地です。花穂が出る前の棒状のさをナイフで削って、強制的に若い花穂を露出させると、光沢があって非常に綺麗で、お盆やお月見に飾られます。

主な品種

「早生」、「晩生」

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

ヒサカキ



花言葉は「神と尊ぶ」
ヒサカキは、シバ、アキシバ、ビャコなど地域によって呼び名が変化します。関東では本サカキの代替として使用され、関西では仏花として使用されるなど、神仏用として安定した需要があります。本県では、枝は節間の詰まった、立性で側枝が多い、葉は中型の濃緑色で光沢がある物を選抜し生産しています。

主な品種

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

ソケイ



花言葉は「優美」
ソケイの種類はいくつかありますが、本県で栽培されているソケイは黄色い花が咲くキンソケイを西部地域で盛んに生産しています。主な使われ方は清涼感を感じさせる夏場のグリーンとして、アレンジメントや生け込み等にご使用されます。

主な品種

主な出荷時期

県内産地

西部地域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

花卉出荷カレンダー

※色は出荷ピーク

品 目	地 域	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
輪菊	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
スプレーギク	中部地域												
	西部地域												
小菊	西部地域												
バラ	中部地域												
	西部地域												
ガーベラ	中部地域												
	西部地域												
トルコギキョウ	中部地域												
	西部地域												
カーネーション	東部地域												
マーガレット	東部地域												
	中部地域												
金魚草	東部地域												
カスミソウ	中部地域												
ユリ	中部地域												
	西部地域												
フリージア	西部地域												
グルクマ	西部地域												
洋ラン	中部地域												
コデマリ	西部地域												
ストレリチア	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
ホオズキ	西部地域												
アスパラガス	東部地域												
	西部地域												
シキミ	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
ユーカリ	東部地域												
	中部地域												
	西部地域												
孔雀ヒバ	西部地域												
シャクヤク	西部地域												
スイートピー	西部地域												
パンパス	西部地域												
花桃	西部地域												

※出荷時期は気象状況等により変更される場合があります。

果樹類

野菜

花卉

お茶

お米

飲料

畜産

静岡茶

じゅう いち

揉一ひとえ

つゆひかりブレンド

SHIZUOKACHA JUICHIHITOE

詳しくは
特設サイトへ

産地のおいしさをぎゅっとひとつに!!

静岡生まれの品種「つゆひかり」をブレンドし、日本一の茶産地静岡のJAが力を合わせてつくった味わいやさしく、飲みやすいお茶です。

使用品種

静岡生まれの「つゆひかり」。
鮮やかな緑、渋みや苦みの少なさが最大の特徴。静岡県にとっておきの品種です。

製法

深蒸し製法でつくられた茶葉を使うことで、鮮やかな緑とまろやかでコクのあ
る味わいを実現しています。また、ほの
かな焙煎香がおいしさを引き立てます。

手軽なティーバッグタイプ

環境にやさしく抽出しやすい植物由来
のティーバッグで個包装。マイボトル、
ティーカップ、グラス、お湯でもお水で
も簡単に、気軽にご利用いただけます。



静岡茶 揉一ひとえ 山育ち・里育ち



100g袋×2



120g缶×2



急須と湯のみでほっこり！

山育ち・里育ち

お茶の産地として名高い静岡県下JAが、地元で収穫された茶葉を持ち寄り、『香りの煎茶』と『旨味の深蒸し茶』に仕上げました。

産地選りすぐりの組み合わせだからこそ味わえる調和のとれた香味をご堪能ください。

山育ち

山育ちは、澄みきった空気に山霧が立ち込める冷涼な場所で育った茶葉を、煎茶に仕上げて組み合わせました。香り高く、キリっとした渋みが特徴です。

里育ち

里育ちは、太陽の光をいっぱいに浴びて育った肉厚な茶葉を、深蒸し茶に仕上げて組み合わせました。水色の鮮やかな緑とまろやかな味わいが特徴です。



フィルターインボトルですっきり！

「飲む」から「食す」へ

MATCHA PASTE

静岡抹茶ペースト

ACCENTS table Bourse

シェフパティシエ監修レシピ掲載



お茶の産地として名高い静岡県の山間地で
生産された抹茶をペースト状に加工しました。

お菓子や料理等に使用し、熱をかけても
鮮やかな緑色が保たれます。

鮮やかな緑色が特徴です。



抹茶のメレンゲクッキー

■材料 (50個前後)

- ・卵白 ……1個分
- ・砂糖 ……50g
- ・片栗粉 ……20g
- ・抹茶ペースト ……大さじ1



■作り方

- ①オーブンを100℃に予熱する
- ②ボウルに卵白を入れ、砂糖を数回に分けて加えながら泡立て器でメレンゲを作る
- ③片栗粉と抹茶ペーストを加え、泡を潰さないようさっくりと混ぜる
- ④③を絞り袋に入れ、クッキングシートの上に絞り出す
- ⑤オーブンで50分焼き、焼き上がり後もそのまま庫内でしっかり冷ます

抹茶のティラミス

■材料 (180mlカップ3個分)

- ・マスカルポーネチーズ ……100g
- ・生クリーム ……100g
- ・砂糖 ……40g
- ・卵黄 ……1/2個
- ・市販のスポンジケーキ(18cm) ……1/2台
- ・抹茶ペースト ……大さじ1
- ・熱湯 ……80ml
- ・ラム酒 ……大さじ1
- ・抹茶 (粉) ……適量
- ・ホワイトチョコレート (クランブル用) ……板チョコ2枚

■作り方

- ①抹茶ペーストを熱湯で溶き、粗熱が取れたらラム酒を加える
- ②ボウルにマスカルポーネチーズと砂糖の半分を入れゴムベラで消らかにし、卵黄を少しずつ加え混ぜる
- ③別のボウルに生クリームと残りの砂糖を入れ角が立つ程度に泡立てる
- ④②のボウルに①を1/3と③も加えて混ぜ合わせる
- ⑤スポンジケーキに①を染み込ませる
- ⑥カップに⑤と④を交互に2回入れ冷蔵庫で冷やす
- ⑦ホワイトチョコレートをステンレスボウルに割り入れて火にかけ、全体が茶色くなるまで泡立て器で焦げない様に混ぜる (4分程度)
- ⑧⑦を火から下ろして冷やし、固まってきたら泡立て器で混ぜて細かくする
- ⑨食べる前に粉末抹茶を茶こしで振るいかけ⑧のクランブルをのせる



- ・メレンゲは角がピンと立ち、艶が出るくらいまで泡立てる
- ・少量のクエン酸を振り掛けてから焼くと酸味をプラス出来るので甘いものが苦手な方にお勧めです



- ・マスカルポーネチーズがお勧めですが、クリームチーズでも代用可能です

静岡コシヒカリ



本州では最も早く出回るコシヒカリのひとつです。豊かな香りとしっかりとした粘り・甘味が特徴で、さまざまな料理とも相性が良いため、多くの人々に愛されています。

静岡きぬむすめ



「きぬむすめ」は、炊きあがりの美しさや食味に優れているという親である「キヌヒカリ」の特徴を受け継いでおり、炊きあがりがとても白く艶やかで、粘りが強くやや柔らかめな食感のお米です。夏場の暑さにも強く品質が安定しています。

※一般財団法人 日本穀物検定協会の令和5年産米食味ランキングにおいて最高ランクとなる特A評価を取得しました

主な出荷時期								県内産地		県下全域	
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

主な出荷時期						県内産地				県下全域	
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

静岡にこまる



にこまるは、夏場の暑さにも強く品質が安定しています。外観はツヤがあり、食味は粘りが強いのが特徴です。また、冷めても固くなりにくいめお弁当やおにぎりにも最適です。

ごてんばコシヒカリ



夏場の昼夜の寒暖差が大きく稲作に最適な気候に恵まれたJAふじ伊豆御殿場地区は県内でも有数の良食味米の産地です。富士山のふとこで大切に育てられたおいしいコシヒカリを是非お召し上がりください。

主な出荷時期								県内産地		県下全域	
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

主な出荷時期							県内産地			東部地域	
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

JA掛川市コシヒカリ



良食味米の産地とされるJA掛川市管内で栽培・収穫されたコシヒカリです。香り・味・粘りの三拍子そろった、大変美味しいお米です。

メッセージライス ノベルティ精米2合袋 (300g)



ノベルティ用の脱気包装のお米です。企業情報や、キャンペーン情報等を掲載することができます。お米は静岡こしひかり・きぬむすめ・にこまる等から選ぶことができます。

この部分が企業情報やキャンペーン情報等に差し替え可能です。

主な出荷時期					県内産地					西部地域	
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

主な出荷時期								県内産地		県下全域	
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

玄米食味値83点以上のブランド米「静岡そだち」

一般的に美味しいと言われるお米は食味値が平均70点台のものが殆どです。
「静岡そだち」はそれらを上回るおいしさを認められたお米です。



静岡県内で生産された農畜産物の中から選りすぐった商品にのみ使用できる「静岡そだち」の名称を使ったお米です。静岡コシヒカリのうち、玄米食味値83点以上の厳選されたお米のみを使用しています。
「いつ購入しても安定した美味しさを食卓にお届けします」をコンセプトに、静岡県のJAが自信をもってお勧めします。

静岡そだち

主な出荷時期

県内産地

県下全域

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

おいしさの秘密



【低タンパク】

タンパク質は水を通さないため、お米の吸水を阻害します。タンパク質が少ないお米は吸水が良いため、炊き上がりがふっくらとした美味しいご飯になります。

プラスポイント

日本の玄米のタンパク質含有量平均値は7.4%（白米6.8%）。平均値よりも低タンパク質の「静岡そだち」は一粒一粒がふっくらと炊き上がります。

【食感】

お米の主成分であるデンプンは、2割のアミロース（硬さの成分）と8割のアミロペクチン（粘りと柔らかさの成分）でできています。「静岡そだち」のアミロース測定値は約17%。噛みごたえもありながら、もっちりとした食感が美味しさを引き立てます。

プラスポイント

もち米は100%アミロペクチンでできています。食味評価の高いお米はアミロース割合が16~17%とされています。

【鮮度】

お米には脂肪（玄米では3% 精米で1%程度）が含まれていますが、貯蔵中に徐々に脂肪の分解と酸化による古米化が進みます。収穫直後である新米の脂肪酸度は10~20%が一般的ですが、時間とともにこの数値は高くなります。脂肪酸化度は、主に収穫後の乾燥調製や貯蔵状態により変化します。

プラスポイント

鮮度をより保つために、冷蔵庫の野菜室など冷暗所で保管したり、密閉性の高い容器を使うなど、保管の仕方も工夫するとおいしいお米を味わうことができます。

【水分】

お米は、水分量が14~16%以内で高水分の物ほどおいしいと言われています。ほどよい粘りがあり、噛むたびに旨味が感じられます。

プラスポイント

過乾燥米は、炊飯前の浸水時にひび割れを起こし、炊飯時にデンプンが糊となるためベトリし食感が悪くなります。



静岡茶 揉一ひとえ (ボトル缶)



県内11の茶産地がひとつになって作った「静岡茶揉一(じゅういち)ひとえ」の300gボトル缶飲料が新登場。「静岡茶揉一ひとえ」は、静岡県のJA茶産地のお茶をバランスよくブレンドしたJA静岡経済連のブランド茶です。従来品(静岡茶ゆったり290g)に比べ、低温で抽出時間を長くすることで、「旨み」「甘み」を引き立たせ「渋み」を抑えました。煎茶抹茶を加えることでスッキリした味わいの中にもお茶本来の風味はしっかりと残しています。

果実の香り ぎゅっとみかん (機能性表示食品)



おいしさを追求し濃縮みかんを大幅に増量(従来製品比2割増)し、健康へのこだわりから“無加糖”で仕上げました。このため、みかん本来の“香りと甘さ”が一層際立つなど、みかんのうまみを“ぎゅっと”閉じ込めた贅沢な味わいをご堪能ください。

190g×30缶/ケース

1缶あたり、みかん約5個分のみかん果汁を使用。

みかん日和 (機能性表示食品)



砂糖由来のイヌリン(食物繊維)を使用し、従来のみかん飲料よりさらにおいしく飲みやすくなりました。毎日飲んで健康づくりにお役立てください。

190g×30缶/ケース

1缶あたり、みかん約3個分のみかん果汁を使用。

本物果汁入り スパークリングみかん



静岡産温州みかんの果汁10%入り。フレッシュ感の高い柑橘系の香りと、“キリッと”パンチの効いた炭酸とが絶妙なハーモニーを醸し出す炭酸飲料です。数量限定製造品です。

280ml×24缶/ケース



果樹類

野菜

花卉

お茶

お米

飲料

畜産

特選和牛 静岡そだち

「特選和牛静岡そだち」は、柔らかくきめ細やかな肉質と上品な旨味のある和牛の生産を目指し、静岡県内の指定農場において黒毛和種雌牛にこだわり、その特徴を引き出すオリジナル飼料と統一した飼育管理のもと、じっくり愛情をこめて育てられています。

自信をもってお勧めできるこの美味しさを、是非ともご堪能ください。



特選和牛静岡そだち

主な販売先 特選和牛 静岡そだち 販売加盟店

主な出荷時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

「特選和牛静岡そだち」販売加盟店

買うならこのお店

食べるならこのお店



グルメ
食通の静岡牛 (葵)



「食通の静岡牛 葵」は、安定した品質と美味しさを追求し、指定農場(認定農場制度)県下11戸、専用飼料と飼い方(統一された飼育管理)にこだわりを持って肥育、生産された静岡県産交雑牛の新しいブランドです。

「食通の静岡牛 葵」は、JA 静岡経済連を通じ販売された交雑牛です。

主な販売先 浜松ハム(株)、米久(株)、ニクセン(株)、遠鉄ストア(株) 他

主な出荷時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

グルメ
食通の静岡牛



「食通の静岡牛」は、静岡県内で肥育されJA静岡経済連を通じ販売された交雑牛(黒毛和種×乳用種)をいいます。和牛から優れた肉質、乳用種から良好な発育性を受け継いだ交雑牛(国産牛)を巧みな肥育技術で育てました。適度な霜降りとさっぱりとした美味しさが特徴です。

主な販売先 浜松ハム(株)、米久(株)、ニクセン(株) 他

主な出荷時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月



果樹類

野菜

花卉

お茶

お米

飲料

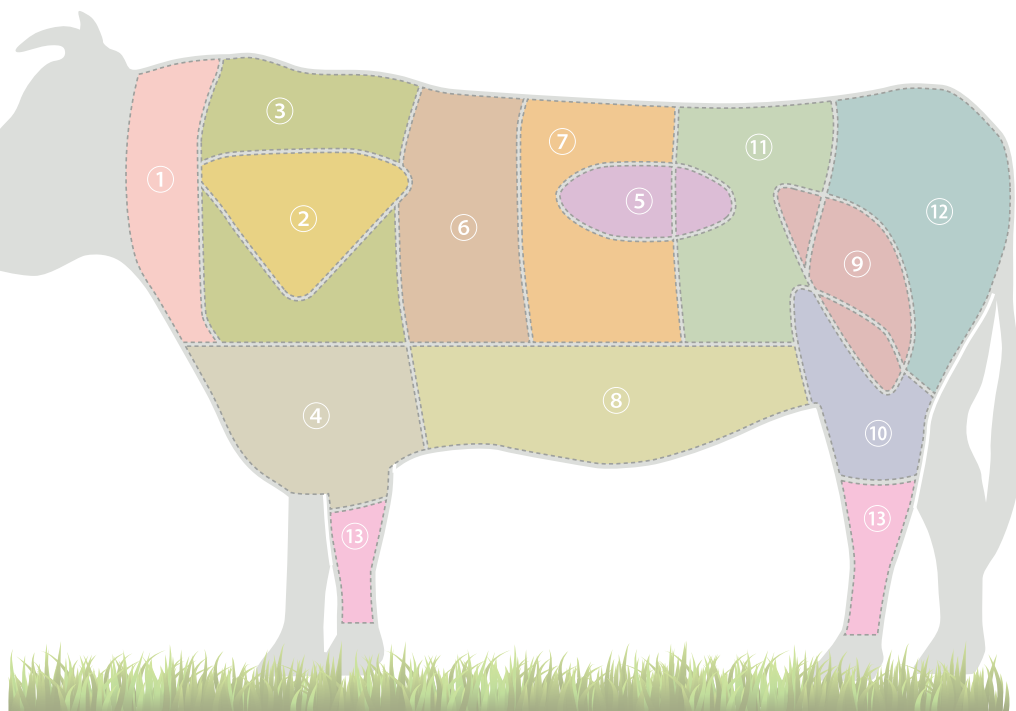
畜産

牛肉の部位 (部分肉)

JAS 法では「食肉の種類」と「部位」の名称を記載しなければならないと規定されています。

牛肉の部分肉の規格は、(社)日本食肉格付協会が決められた部分肉取引規格に定められており、これに従って下の通りの部位の表示をします。

- | | |
|---------|--------|
| ① ネック | ⑧ ともばら |
| ② かた | ⑨ うちもも |
| ③ かたロース | ⑩ しんたま |
| ④ かたばら | ⑪ らんいち |
| ⑤ ヒレ | ⑫ そともも |
| ⑥ リブローズ | ⑬ すね |
| ⑦ サーロイン | |



① ネック



肉色は濃いめ、きめは粗く、肉質は硬い部位です。ほとんどが赤身で、ひき肉にするのに適した部位といえます。

② かた



肉色はやや濃いめ、きめが粗く、肉質も硬い部類に属します。エキス分やゼラチン質が豊富で、煮込み料理やスープの材料として適しています。

③ かたロース



きめの細かく軟らかなところ。広い範囲の牛肉料理に向き、やや厚切りで焼き肉用にするればコクのある風味が楽しめます。

④ かたばら



ばら肉で、厚みのあるのが特徴。こま切れ、肉じゃがなどに適しています。韓国料理の焼き肉で高級なカルビ焼きはこの部位を使用します。

⑤ ヒレ



一番軟らかい部位。ヒレ本体には脂肪は少なく、ヒレを覆う部分に脂肪が付着しています。煮すぎたり焼きすぎたりしないことがコツです。

⑥ リブローズ



通常、ロースと言われる部位。すき焼き、しゃぶしゃぶ、ローストビーフ、ステーキなどの代表的な牛肉料理に適しています。

牛肉の部位 (部分肉)

⑦ サーロイン



サーロインステーキで知られる代表的なステーキ部位。きめ細かく軟らかで、肉質も良く、ローストビーフ、しゃぶしゃぶにも用いられます。

⑧ ともばら



通常、「ばら」と呼ばれている部位。繊維質、筋膜が多く、肉のきめは粗いが、濃厚な風味を持っており、シチューやカルビ焼きに適しています。

⑨ うちもも



赤身を好む人には良い部位。多くの牛肉料理に利用され、ステーキ、ローストビーフなどの厚切り料理に適しています。

⑩ しんたま



赤身中心の部位。周辺部は、きめはやや粗いのですが、その内側はきめが細かく軟らかい。ラウンドステーキ用、焼き肉用として適しています。

⑪ らんいち(らんぷ)



軟らかな赤身肉で、ランプステーキはよく知られています。ほとんどの牛肉料理に適していますが、特に焼く料理に適しています。

⑫ そともも

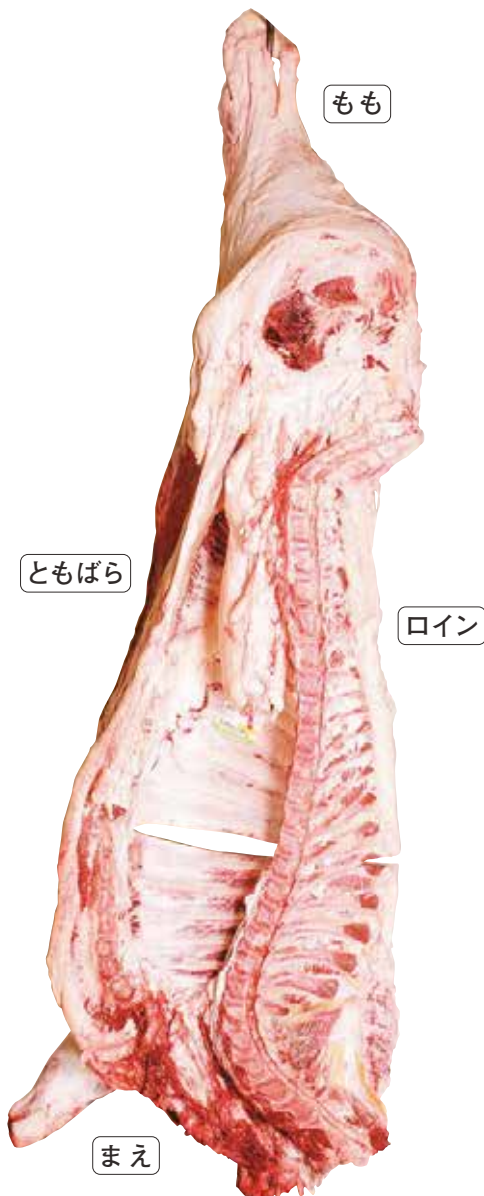


全体的にきめは粗く、肉質はやや硬い部位。薄切りは煮込み、炒めものなどに用いられます。

⑬ すね(まえすね・ともすね)



きめは粗く、肉質は硬い。エキス分やゼラチン質に富んでいるのが特徴です。肉はほとんど赤身で、ひき肉や煮込み用に適しています。



きんとんおう

金豚王

一口食べれば
違いがわかる肉

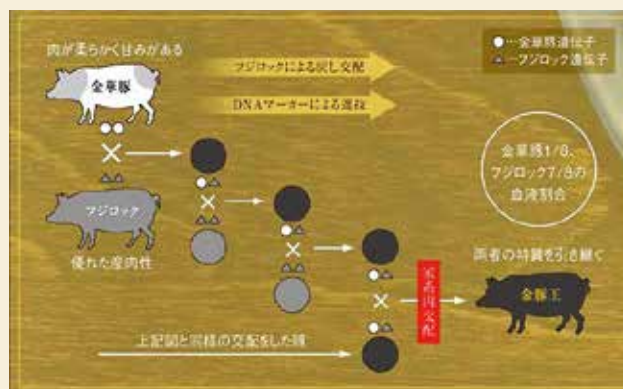
「金華豚」の肉の柔らかさと良質な脂肪、 「フジロック」の産肉性を受け継ぐ豚肉。

中国浙江省原産の希少な「金華豚」と、赤身生産性に優れた静岡県系統豚「フジロック」を交配。

最新のDNA解析技術により、「金華豚」由来の柔らかい肉質、甘み、風味の良い脂肪と、「フジロック」由来の霜降り肉・優れた産肉性を併せ持った理想的な肉質を実現しました。

飼育方法を統一することにより、肉質の斉一化にも成功しました。

このこだわりのブランド「金豚王」のおいしさをご賞味ください。



金豚王HP



金豚王 (きんとんおう)

主な販売先 かねまる(有)・まんさいかん・さすが市

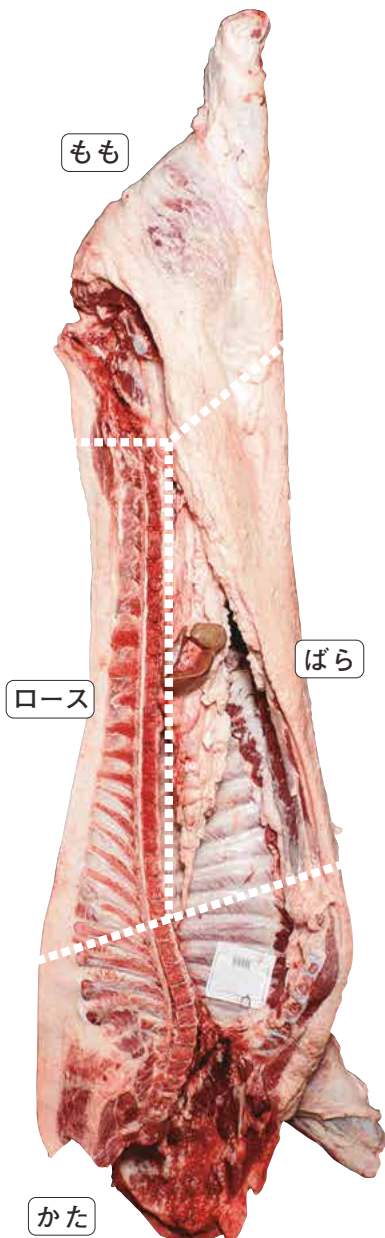
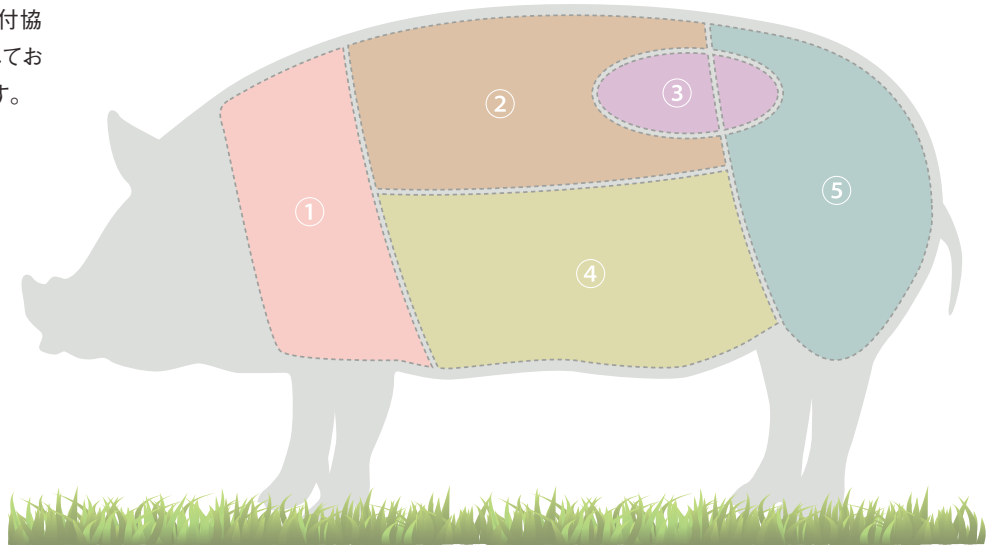
主な出荷時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

豚肉の部位 (部分肉)

豚肉の部分肉の規格は、(社)日本食肉格付協会で決められた部分肉取引規格に定められており、これに従って下の通り部位の表示をします。

- ① かた
 - ①-1 うで
 - ①-2 かたロース
- ② ロース
- ③ ヒレ
- ④ ばら
- ⑤ もも



① かた



①-1 うで

ややきめが粗く肉色も濃い部位。薄切り、角切り、煮込む料理など応用範囲も広く、ひき肉として適しています。



①-2 かたロース

豚肉らしい代表的な部位で、ほとんどの豚肉料理に適します。

② ロース



きめは細かく、軟らかい部位。トンカツの他、肉厚の部分はポークソテー用などに適しています。

③ ヒレ



きめが細かく、軟らかい部位。部分肉では、周辺脂肪は取り除かれて、脂肪が少ない赤身となっています。ヒレカツやソテーに適しています。

④ ばら



肉質は軟らかくコクと風味に富んでいます。脂肪と筋肉が層を成しています。焼き豚や煮込みに適しているほか、スペアリブとしても用いられます。

⑤ もも



きめが細かく、脂肪が少なく、多くの豚肉料理に利用することができます。

部分肉処理施設

小笠食肉センターでは一日あたり牛10頭、豚200頭を部分肉にする処理能力を持ち、牛は紫外線によって殺菌し、豚は部分肉内の異物もエックス線によって探知するなど最先端機器を導入。幅広い流通ニーズに対応するため、衛生管理された環境のもと、適正加工しています。



牛肉のシュリンカー(蒸気加熱装置)



牛肉の除骨・整形、真空包装



豚肉の除骨・整形



部分肉冷蔵庫



牛肉の紫外線殺菌装置



豚肉のX線式異物検出機



枝肉冷蔵庫



牛肉の金属異物検出機



豚肉の自動真空包装装置

駿府の肉処 静岡そだち

特選和牛静岡そだちを中心に、県産の豚肉、野菜、お米、お茶、お酒など、さまざまな静岡県産品のおいしさを味わっていただける直営焼肉店です。

静岡市葵区追手町2-15MRK追手町2階
(1Fセブンイレブン)

TEL.054-251-4129(ヨイニク)

◆営業時間 ランチ／11:30～14:00(L.O13:30)

※土日祝は、11:00～



ディナー／17:00～22:00(L.O21:00)



駿府の肉処 静岡そだち
くわしくはこちらから



果樹類

野菜

花卉

お茶

お米

飲料

畜産



JA静岡経済連

お問い合わせはこちらから ➡



● インターネットショッピング JAタウン

産地直送お取寄せサイト

しずおか『手しお屋』

URL <https://www.ja-town.com/shop/c/c4301>



JA静岡経済連 静岡県産農芸品カタログ「SHIZUOKA食材の王国」
編集・発行／静岡県経済農業協同組合連合会
静岡市駿河区曲金3丁目8番1号