

フルーティサラダリーフの育て方



① ハウスで充分に手入れをし、お届けします。

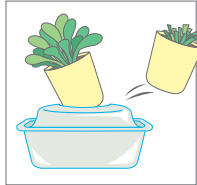
出荷前に3ヶ月程度は肥料を施さなくても良いように、当社配合の有機肥料やフルボ酸の入った土壌に植えてあります。



③ 日中はなるべく陽の当たる窓辺や屋外で充分日光にあててください。光合成が高まり育ちが良くなります。



② 育成セット(特許)は、透明ペットボトルに入っています。水やりは葉の上からしても外にこぼれることはありません。また、別売の植物活性剤を1000倍程度に薄め、10日に1回くらい霧吹きで葉面や根元に吹きかけるとよく育ちます。



④ 育成キットは、壊れるまで何回でもお使いになれます。次回からは、ポットに植えてあるもののみをお買い求めください。廃棄される場合は、ペット素材ですので資源ごみとなります。環境保護にご協力をお願いいたします。

《オプション》



■ 吸水パット
(10日間程度
水やり不要)

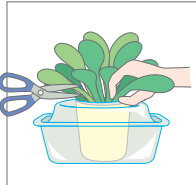


■ 吸水セット
(10日間程度
水やり不要)

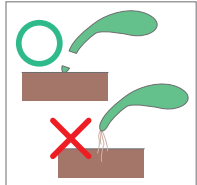


■ 育成水
(いつまでも元気に育てられる
フルボ酸と有機ミネラル入り)
◎2,000ml
◎500ml

フルーティサラダリーフのお召上がり方



① なるべく根元に近い部分から、手またはハサミなどで切ってお召し上がりください。



② サラダリーフを切る際には、根を抜かないように気をつけましょう。根を抜いたりしないようにすれば、新しい芽や小さな茎がまた伸びてきます。長い間楽しみながらお召し上がりになれます。

フルーティサラダリーフのラインアップ

- ◎ 1種類のリーフを植えたタイプと3種類のリーフを混ぜ植えたミックスタイプがあります。
- ◎ インハウスタイプ(屋内用)とアウトドアタイプ(屋外用)があります。

インハウスタイプ



お客様のインテリアとしても



アウトドアタイプ



お客様のお好きなポットを選んで寄せ植えすることもできます。



販売店

【企画・提案】 NPO法人とちぎ活性化フォーラム
【生産・販売】 有限会社フードクリエイト TEL.028-623-7811
栃木県宇都宮市上大曾町399-6
【フードクリエイト 塩谷農場】 栃木県塩谷郡塩谷町田所2539

育てて食べるサラダです



お家の中が野菜畑

楽しみながら食べられる

フルーティサラダリーフ

そのまま、
食卓へ・ベランダへ

ポットには1種類のリーフを植えたタイプと、3種類のリーフを混ぜ植えた、ミックスタイプがございます。

こだわりの土作りで、
農薬や化学肥料を使わない安心・安全な栽培方法で育てられます。

大きく育ってもやわらかくフルーティ。
えぐみのない本物の野菜の味です。

1つのポットでパック詰め野菜3倍以上のボリュームです。摘むと芽がまたでできます。



有限会社 フードクリエイト

お家で摘みたてを食べられる フルーティサラダリーフは

〈育成セット(特許)〉でお届けする新しいサラダリーフです。

水やりも簡単で、土で置く場所を

汚すこともありません。

すぐ摘める野菜畑が、

食卓にも、キッチンにも、ベランダにも…



ベビーリーフの栽培種類

(30種類。季節により多少かわります)

<p>独特の苦味があり、葉に赤い斑点がつく。</p> <p>● チコリー (トレビス)</p> 	<p>少し苦味があり、グリーンサラダに混ぜると彩りをあたえる。</p> <p>● チコリー (イタリアンレッド)</p> 	<p>葉のフリルが愛らしく、独特のほろ苦い風味がある。</p> <p>● エンダイブ</p> 	<p>鮮やかなグリーンが食欲をそそり、ソフトな味わい。</p> <p>● グリーンオーク</p> 	<p>赤茶色の葉で、かすかにナッツの香りのするレタス。</p> <p>● レッドオーク</p> 	<p>ほのかな甘味があり、しっとりした歯ごたえがある。</p> <p>● グリーンロメイン</p> 	<p>赤色の葉はサラダの彩りに最適。食感はやわらかい。</p> <p>● レッドロメイン</p> 
<p>濃緑色で少し苦味があり、みずみずしい歯ごたえを楽しめる。</p> <p>● 晩生ミズナ</p> 	<p>ジューシーな味わいがあり、ビタミンCがとても豊富。</p> <p>● ピノグリーン</p> 	<p>ジューシーな味わいがあり、表は赤紫色、裏はグリーン。ビタミンCが豊富。</p> <p>● レッド小松菜</p> 	<p>ほのかな甘味があり、表は赤紫色、裏はグリーン。シャキッとした歯ごたえがある。</p> <p>● レッドパクチョイ</p> 	<p>歯ごたえが柔らかく、鮮緑色の葉が引き立つ。</p> <p>● ロログリーン</p> 	<p>ブリーツ状の葉先が赤茶色に色づき、やわらかい歯ごたえがある。</p> <p>● ロロロッサ</p> 	<p>鮮緑色で少し苦味があり、シャキッとした歯ごたえがある。</p> <p>● 早生ミズナ</p> 
<p>すっきりとしたワサビの味と、さわやかなほろ苦さが印象的。</p> <p>● グリーンマスタード</p> 	<p>ピリッとマスタードの風味があり、肉料理とも相性がよい。</p> <p>● レッドマスタード</p> 	<p>鮮緑色で切れ込みが入るミズナ風からし菜。さっぱりとした辛さ。</p> <p>● グリーンからし水菜</p> 	<p>赤紫色で切れ込みが入るミズナ風からし菜。さっぱりとした辛さ。</p> <p>● レッドからし水菜</p> 	<p>キャベツの風味で歯ごたえがあり、鮮緑色の葉が引き立つ。</p> <p>● グリーンケール</p> 	<p>キャベツの風味で歯ごたえがあり、料理の下に敷くと彩りがよくなる。</p> <p>● レッドケール</p> 	<p>葉の切れ込みが深いロケット。苦味が少なく、ゴマ風味のとても食べやすい。</p> <p>● 切葉ロケット</p> 
<p>お馴染みのホウレン草ですが、いっそうジューシーでマイルドな味わい。</p> <p>● グリーンスピナッチ</p> 	<p>葉柄と葉脈が赤いホウレン草。とっても柔らかく、アクが少ない。</p> <p>● レッドスピナッチ</p> 	<p>鮮やかなグリーンを明るい赤色の茎が引き立てる。</p> <p>● ビート (ルビークイン)</p> 	<p>鮮やかな葉の緑と茎の赤色が料理のアクセントに。</p> <p>● ビート (デトロイト)</p> 	<p>キャベツの風味で歯ごたえがあり、栄養のあるベビーリーフ。</p> <p>● グリーンケール</p> 	<p>キャベツの風味で歯ごたえがあり、料理の下に敷くと彩りがよくなる。</p> <p>● レッドケール</p> 	<p>キャベツの風味で歯ごたえがあり、ユニークな葉形がおもしろい。</p> <p>● 切葉レッドケール</p> 

●レタス ●チコリー ●葉っぱ ●ホウレンソウ ●ビート

こだわりの土作り

- 農薬や化学肥料は入っていません
- 独自の配合による土とフルボ酸※でミネラルたっぷりの野菜に育てられます。

自慢の味・食感

- 大きく育ってもやわらかくフルーティ。
- えぐみのない本物の野菜の味です。

ボリュームたっぷり

- 1つのポットでパック詰め野菜の3倍以上のボリュームです。
- 摘むとまた芽がでて長い期間楽しめます。

※フルボ酸について:フルボ酸はもともと自然界にある腐食物質の中に存在するもので、土壌中のミネラルの溶出を促進し植物に届ける働きや、アルカリ性土壌、酸性土壌におけるpH調整能力も併せ持っています。植物一本生えなかった場所に青々と緑を生やすことや海洋における海藻の生えなかったところに海草を生やすこと等実験で証明されています。当社使用のフルボ酸は自然より精製することに成功した(特許)株式会社日本フルボ酸総合研究所の濃密なフルボ酸液です。農業においては当社が販売および使用の権利を有しています。