

# アベックリーフ



## ルッコラセルバチカ

一口食べてビックリ。  
しゃりしゃりとした歯ごたえ、ほんのりした甘みと辛味があります。



**終売**

## ベビーカーヴォロ

キャベツの風味があり、濃い緑が料理のアクセントになります。若干、葉がちりめん状になっているのが特徴です。



**終売**

## チーマディラーパ

西洋の菜の花といわれており、日本のものより苦味が少なく味わいのある野菜です。



## デトロイト

赤い茎が鮮やかで、葉のグリーンとのコントラストが綺麗です。



## レッドオーク

やわらかな濃い赤色の葉で、サラダに入れると彩り豊かになります。



## ターサイ

ほうれん草よりも色が濃く、葉の形は丸みと厚みがあるのが特徴です。



## レッドアジアンマスタード

マスタードの風味がおいしい若葉です。形や色味もインパクトがあるので、サラダにしてもアクセントになります。



## 壬生菜

京野菜の1つで葉の色も濃く、細長い形をしています。繊維は柔らかく、ザクツとした食感です。



## ピノグリーン

小松菜の仲間です。鮮やかなグリーンで味もいい、人気のアイテムです。



## グリーンマスタード

ピリッとしたマスタードの風味があり、きれいなグリーンとフリルのかわいい葉形が特徴です。



## 水菜

葉は細長く、細かい切れ込みがあり、淡白な味わいです。



## ルッコラ

ゴマのような風味あり、少し辛みと苦味があります。



APPRIIS CO.,LTD.  
CREATING AMENITIES OF FOODS

<http://appris.co.jp/>