

新ねばねば野菜! 毎日の薬味に活躍

ねばニラ[®]

冷やっこや
スープなどで
ネギのように活躍!

- とろみのあるねばねば食感。
肉厚幅広の葉は加熱でとろみアップ!
- マイルドな香りで苦みが少なく食べやすい。
ペクチンと食物繊維*をしっかり含有!
- 4月~11月まで繰り返し収穫可能。
越冬すれば翌年も楽しめる。



品種情報

- 収穫時期: 4月~11月 ● 収穫目安: 地上部が20cm以上になる頃が収穫目安です。株元2~3cmを残し、ハサミなどで刈り取って収穫してください。秋の収穫後も生長し、また繰り返し収穫できます。
- 栽培適性

プランター
向け

畑向け

一般品種より高い越冬性があります。
冬越し後の春はさらに
収穫量アップ!

冬越し後の春①



畑

冬越し後の春②



プランター



こんなにねばねば!
食物繊維もしっかり!



* 食物繊維 ねばニラ 4.1g、一般ニラ 2.7g (生葉可食部 100gあたり) 自社調べ。