

アンケートの意見から

2024年49週

やさいニュースでは皆さんにアンケートでのご協力をお願いしています。お届けした野菜の品質の良し悪しの評価と苦情は生産者に返します。やさいBOXへの意見、苦情は、この紙面で紹介していきます。皆さんの意見を元に生産者共々、より満足していただけるやさいBOXを目指します。

◆おかわかめ、初めて食べました。シャブシャブっと火を通して、シャキシャキ食感がくせになります。おいしかったです。ごま油ポン酢で食べました。ベビーリーフ、とてもシャッキリしていて丈夫なベビーリーフでした。これも美味しい。
香里 ミニ

◆里芋はスーパーで買うのと違って、ずっしりとして実が堅く、上手に煮えるのかな？と思いましたが、ちゃんと煮えました。大根、切ってみると中心辺りがうすいベージュになっていました。食べられない事もないと思い、みそ汁などに使いました。生だとめっちゃくちゃ辛かったのだけど、熱を通すと辛味は全く感じられなかった。不思議です。おいしかったです。
香里 ミニ

◆かぼちゃ、甘くておいしい♡何も味付けず蒸してつぶして皮ごと。ワタも大切にこそいで一緒に蒸して、彩にグリーンピースのせて、付け合わせにもお弁当にも大活躍。種はトースターで焼いて中身を全部おやつとおつまみにして食しました。感謝!!美しいサラダ菜の葉、葉先の緑が根元に向け黄緑から薄黄色へのグラデーションにほれほれ♡食べるの惜しい。また待ってます♡ごぼうの香りが最高～！みそ汁とカレー炒め。又おいしいごぼう待ってます。
奈良 分け合い

◆見るからに栄養のありそうなおかわかめ、厚みがあって、さっとみそ汁に浮かせても美味しいです。
豊能 ミニ

年末のやさいBOXについて

12月は52週（12/26～12/29）までお届けがあります。52週は、やさいBOXと合わせてカタログ迎春野菜の配達がありますのでご注意ください。また52週の野菜BOXには、「れんこん」がセットされません。ご入用の方は今週提出の50週カタログB又は52週カタログにてご注文下さい。

◆春菊はごまみそ和えに。香りがとても良かったです。モロッコインゲンも茹でてサラダにしました。塩少々です。どの野菜も味が濃いです。ナバナはシーチキンと醤油和えに。茎の歯応えが良くて美味でした。れんこんは甘酢漬けや素揚げにする予定です。少しずつお野菜の種類が増えて嬉しいです。沢山の手間をかけて下さる皆様のお陰です。どうもありがとうございます。
豊能 スタANDARD

◆小松菜は茹でてかつおとチリメンをかけ、いつものようにポン酢で。南禅寺ししとうは素焼きにしてゆず味噌をつけて。かぼちゃは1/4はじゃが芋と一緒に茹でてポテトサラダにして食べました。とてもおいしかったです。
茨木 ミニ

◆葉物の存在感は市販のものとは比べものにならないといつも思います。今回はモロッコインゲンも甘みがあり和え物にしても色、味ともに存在感がありました。おいしく安全な野菜をいつもありがとうございます。
茨木 スタANDARD

◆小松菜はお味噌汁、お揚げと煮浸しにしておいしく頂きました。インゲンと里芋、大根、人参などと煮物にとっても新鮮でおいしかったです。シトウは牛肉と甘辛炒めに。そんなに辛くはなくて良かったです。
山科 スタANDARD

◆久しぶりに食べたツルムラサキ（何年振りだろう？）。葉っぱも大きく新鮮で、生き返ったようでした。美味。ベビーリーフも新鮮で美味。
豊能 ミニ

◆今回からスタンダードに格上げです。葉物があるのが嬉しい。それに4種も。それぞれにおいしい食べ方、調理法を調べて頂きます。
山科 スタANDARD

◆待望の春菊、みそ汁にそのまま入れても青臭くなく、柔らかく美味しかったです。里芋の皮むきが苦手でしたが、レンジで苦も無くむけました。煮転がして食べました。
茨木 スタANDARD

◆丹精込めて作られた土で育った野菜はみんな柔らかくておいしいですネ。かぼちゃを煮物にしたのですが、すぐに柔らかくなったので、煮汁を少し捨てました。いつも思うのですが、生活クラブの野菜を煮る時は水分量を控える事が肝要です。
茨木 スタANDARD

◆しろ菜をさんまのつみれ汁に入れて食べました。美味しかったです。
山科 ミニ

生活クラブのホームページに掲載している「ビオサポレシピ」もご活用下さい。



やさいBOXは、「栽培期間中は化学合成農薬、化学肥料は不使用で作られた野菜」のおまかせセットです。産地の旬に合わせた野菜をお届けしています。