



**レッドアマランサス(緋赤)**  
鮮やかな赤色の葉は、サラダを美しく際立たせる。高温期の栽培でも良く発色する。



**レッドオーク(夏用)**  
濃赤紫色で、かすかにナッツの香りのするレタス。高温期でもよく発色する。



**グリーンロメイン**  
ほのかな甘味があり、しっとりした歯ごたえがある。



**レッドオーク(四季紅)**  
濃赤紫色の葉で、かすかにナッツの香りのするレタス。オールシーズンよく発色する。



**ロロロッサ(夏用)**  
フリッ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。高温期でもよく発色する。



**レッドオーク**  
赤茶色の葉で、かすかにナッツの香りのするレタス。



**チコリー(イタリアンレッド)**  
グリーンサラダに混ぜると彩りをあたえる。



**エンダイブ**  
葉のフリルが美しく、独特のほろ苦い風味がある。



**切葉ロケット**  
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。



**レッドロメイン(夏用)**  
赤色の葉はサラダの彩りに最適。食感はやわらかで、高温期の栽培でもよく発色する。



**レッドロメイン(早取りタイプ)**  
赤色の葉はサラダの彩りに最適。食感はやわらかい。



**ロロロッサ**  
フリッ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。



**ロログリーン**  
歯ごたえが柔らかく、鮮緑色の葉が引き立つ。



**チコリー(トレビス)**  
独特の苦味があり、葉に赤い斑点がつく。



**グリーンオーク(濃緑)**  
ほのかな甘味があり、厚肉で濃緑色が映える。



**F1グリーンスピナッチ(サボイ)**  
縮みのある濃緑色のホウレン草。葉は肉厚で柔らかく、ドレッシングと良く絡む。



**ルッコラ**  
ゴマの香りとクレソンに似たほのかな苦みがある。



**グリーンクリスピー(立性)**  
ほのかな苦味がある厚肉のレタス。シャキ、シャキ感と歯ごたえを楽しめる。



**レッドサラダ(夏用)**  
サラダのアクセントに最適。鮮やかな赤色が高温期でもよく発色する。



**グリーンオーク**  
鮮やかなグリーンが食欲をそそり、ソフトな味わい。



**アイスバーグレタス**  
ほのかな甘味があり、シャキシャキ感とグリーンが冴える。



**F1レッド小松菜**  
ジュ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。



**F1グリーンスピナッチ**  
お馴染みのホウレン草ですが、いっそうジュシーでマイルドな味わい。



**F1グリーンスピナッチ**  
スライスしたときの改良品種。鮮やかなグリーンに茎の赤色が引き立つ。



**縮緬グリーンケール**  
キャベツの風味で歯ごたえがあり、パセリのような縮緬状の葉はサラダのアクセントに。



**ルッコラ(セルパティカ)**  
苦味と辛みの強い野生種。サラダやピザのアクセントになる。



**グリーンケール**  
キャベツの風味で歯ごたえがあり、滋養のあるベビーリーフ。



**レッドマスタード(真紅)**  
ピリッとした爽やかな辛み、高温期でも真っ赤に発色。



**F1レッドパクチョイ**  
ほのかな甘味があり、表は赤紫色、裏はグリーン、シャキとした歯ごたえがある。



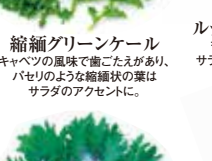
**ビート(ブラッド)**  
葉・茎ともに鮮やかな赤色になる、ビートの改良種。



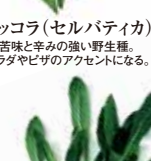
**F1レッド小松菜**  
ジュシーな味わいがあり、表は赤紫色、裏はグリーン、ビタミンCが豊富。



**F1グリーンスピナッチ**  
スライスしたときの改良品種。鮮やかなグリーンに茎の赤色が引き立つ。



**切葉レッドケール**  
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。



**中生ミズナ**  
特有の苦みがあり、シャキシャキとした食感がある。



**グリーンケール**  
キャベツの風味で歯ごたえがあり、滋養のあるベビーリーフ。



**レッドマスタード(真紅)**  
ピリッとした爽やかな辛み、高温期でも真っ赤に発色。



**F1レッドパクチョイ**  
ほのかな甘味があり、表は赤紫色、裏はグリーン、シャキとした歯ごたえがある。



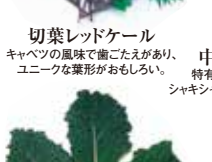
**ビート(ブラッド)**  
葉・茎ともに鮮やかな赤色になる、ビートの改良種。



**F1レッド小松菜**  
ジュ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。



**F1グリーンスピナッチ**  
スライスしたときの改良品種。鮮やかなグリーンに茎の赤色が引き立つ。



**ブラックケール**  
キャベツの風味で歯ごたえがあり、ちりめん葉形がおもしろい。



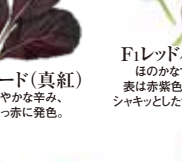
**レッドケール**  
キャベツの風味で歯ごたえがあり、料理の下に敷くと彩りがよくなる。



**赤茎ミズナ**  
ほのかな苦味があり、シャキッとした歯ごたえがある。



**晩生ミズナ**  
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。



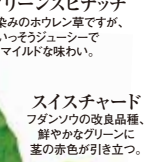
**グリーンマスタード**  
すっきりとしたワサビの味と、さわやかなほろ苦さが印象的。



**ビート(ブラッド)**  
葉・茎ともに鮮やかな赤色になる、ビートの改良種。



**F1レッド小松菜**  
ジュ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。



**F1グリーンスピナッチ**  
スライスしたときの改良品種。鮮やかなグリーンに茎の赤色が引き立つ。



**早生ミズナ**  
鮮緑色で少し苦みがあり、シャキッとした歯ごたえがある。



**グリーンからし水菜**  
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。



**レッドからし水菜**  
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。



**レッドマスタード**  
ピリッとした爽やかな辛み、肉料理にも相性もよい。



**早生ピノグリーン**  
ジュシーな味わいがあり、ビタミンCがとても豊富。



**F1黒葉ピノグリーン**  
ジュシーな味わいがあり、ビタミンCがとても豊富。



**ミニセルリー**  
葉柄が純白用途の広いミニセルリー、スープやサラダに最適。



**F1レッド小松菜**  
ジュ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。

**ナカハラのたね**

赤と緑と黄の小さな野菜

**Baby Leaf**  
ベビーリーフ

しあわせな種を育てたい

**中原採種場(株)**

〒812-0893 福岡市博多区那珂5丁目9-25  
TEL.092(591)0310(代) FAX.092(574)4266

スマホから簡単アクセス!



インターネットでも、各品種の特性や新品種情報をご覧頂けます。また、農業最新情報など関連情報も満載です。

中原のたね | 検索 | ホームページ | <https://www.nakahara-seed.co.jp> | Emailアドレス | [info@nakahara-seed.co.jp](mailto:info@nakahara-seed.co.jp)

一般社団法人 日本種苗協会®  
会員番号 40-009号