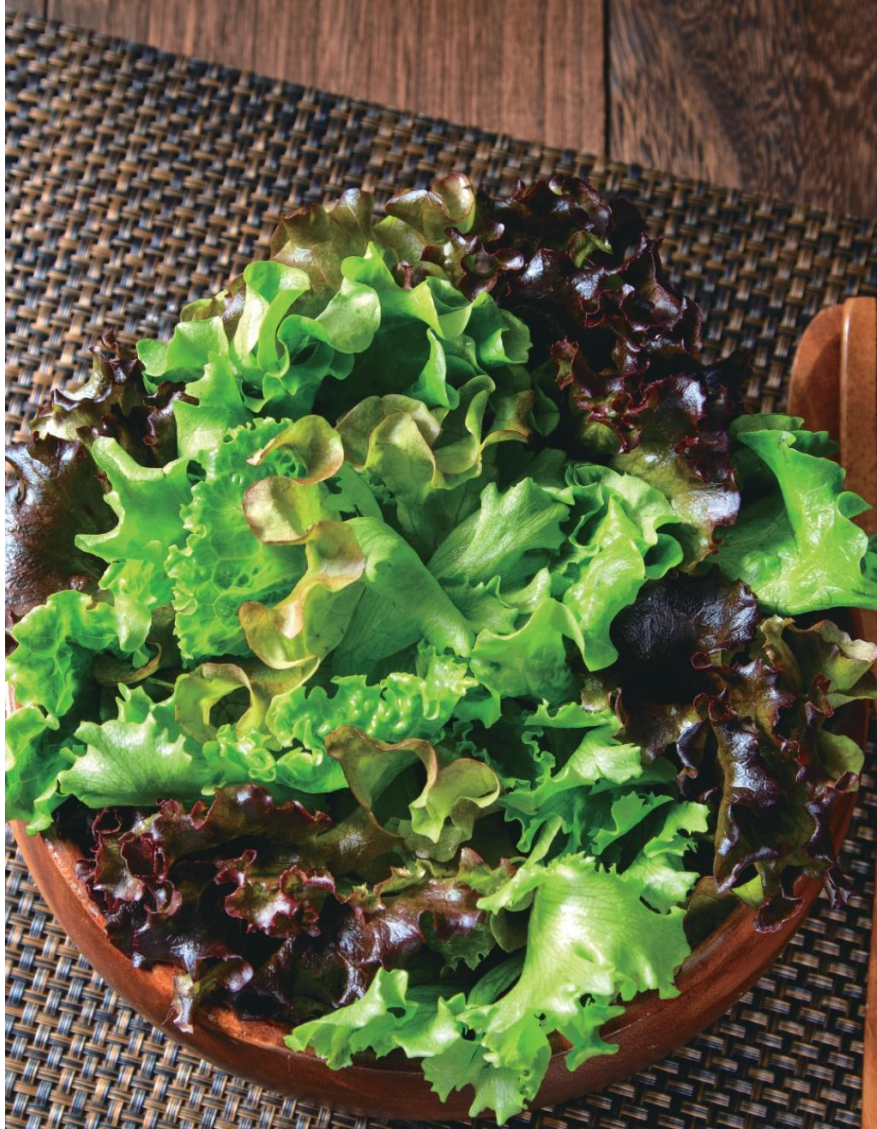


濃い色、濃い味、濃い感動。

それが『いちちそうレタス』



ごちそうレタスは、主役級。

サラダが華やぐ。盛り付けが変わる。  
「ごちそうレタス」は、レタスの“見た目・味・香り”すべてにこだわった、料理を引き立てるプレミアムブランド。完全室内型のスマートファームで育てられた葉は、瑞々しさ、色、質感、どこをとっても一級品。ホテルビュッフェの一角に。カフェのランチプレートに。メインディッシュのサイドに添えるだけで、特別感が生まれます。さっと洗うだけで使えて、日持ちも良好。あなたのお店に、ぴったりのレタスです。

### フリルレタス (ハイドロリック)

【見た目の華やかさとシャキ感で、サラダの主役に。】  
鮮やかな緑と美しいフリル状の葉が特徴。  
サラダのベースはもちろん、肉料理の付け合わせや盛り付けのアクセントにも重宝します。日持ちが良く、仕込みの手間も軽減。  
一袋当たり 120g ~ 150g



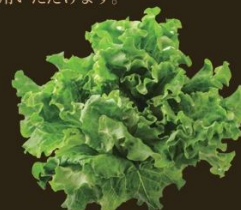
### レッドフリルレタス (スングリ)

【深みのある赤と繊細なフリルで、ワンランク上の盛り付けに。】  
目を引く鮮やかな赤色と、シャープな葉先が料理に洗練された印象を与えます。サラダの彩りはもちろん、前菜やアミューズの装飾にも活用でき、演出力の高い一品です。  
一袋当たり 80g ~ 110g (コンパクト)



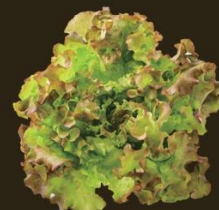
### バタビアレタス (クリスチョン)

【しっかりとした葉質と甘みが魅力のリーフレタス。】  
葉が厚く型崩れしにくいので、シーザーサラダなどのメインメニューに最適。ドレッシングの絡みもよく、前菜から付け合わせまで幅広く活用いただけます。  
一袋当たり 90g ~ 140g



### レッドバタビアレタス (ロウサル)

【サラダに彩りと上質感をプラスする赤葉レタス。】  
赤みがかった葉が料理全体を引き立て、バイキングやコース料理の彩りに最適。柔らかな食感と優しい風味で、幅広い層に好まれる味わいです。  
一袋当たり 90g ~ 130g



～ハイコムスマートファームの特徴～



※サンプルもお届け可能です。実際にみて、触れて、味わってご検討いただけます。



**HICOM Smart Farm**  
泉佐野ファクトリー

〒598-0015 大阪府泉佐野市高松南3丁目6-38  
✉メールアドレス: hicomsmartfarm@8156.jp  
TEL.090-9790-8327 (担当 水久保)

関西国際空港から車で12分 泉佐野ICから車で4分

ご注文、お問い合わせ、サンプル取り寄せは  
公式ラインまたはメールから



<公式LINE>



<メール>

hicomsmartfarm@8156.jp

ハーブ等、薬物野菜も栽培しております。  
ご希望の品種がございましたら是非一度、お問い合わせください。