

ユニークな野菜を詰め合わせた「おもしろ野菜セット」で、 夏の食卓にわくわくを！

株式会社坂ノ途中（本社：京都市南区、代表取締役：小野 邦彦）は、同社が運営する「坂ノ途中 OnlineShop」にて、伝統野菜や西洋野菜などの珍しい野菜や、定番の野菜のなかでも色や形に特徴があるものを詰め合わせた「坂ノ途中 おもしろ野菜セット」を2026年7月28日から8月31日（野菜の日）まで、数量限定で販売します。



坂ノ途中の提携生産者は、約8割が新規就農者です。畑がある地域の気候や土壌などの自然環境に寄り添い、化学合成農薬や化学肥料を使用しない、環境負荷の小さな農法で野菜を育てています。

農業が好きで就農した、勉強熱心な生産者が多く、その土地に古くから伝わる伝統野菜や在来野菜を発掘して育てたり、日本ではまだ見慣れない西洋野菜などを育てたりしている方も多いです。おかげで、坂ノ途中には年間500種類以上ものバリエーション豊かな野菜が集まります。

8月31日は「野菜の日」です。いろいろな野菜に触れて、もっと野菜を楽しんでほしい。そんな思いから、本商品を企画しました。手にとるだけでわくわくするような野菜をセットにすることで、これまで知らなかった美味しさとの出会いや、新しいレシピに挑戦する楽しさをお届けします。

また、夏野菜の収穫がピークを迎えるこの時期は、生産者のもとで野菜があふれ、販路に困るケースがあります。いま最盛期を迎えている野菜の魅力を伝え、楽しみながら食べていただくことで、生産者さんの経営を支え、持続可能な農業や暮らしの普及につなげたいと考えています。

商品概要

- 商品名：坂ノ途中 おもしろ野菜セット
- 価格：2,980円(税込) ※送料は別途必要です
- 品数：7～8品 ※内容はおまかせでお届けします
- 販売期間：2026年7月28日～8月31日（野菜の日）
- 販売数量：収穫状況によって異なります
- 商品URL：<https://www.on-the-slope.com/shop/products/2142>
- 備考：野菜の収穫状況によっては、定番の野菜が入る可能性もあります。予めご了承ください。



■ スイスチャード

ピンク、黄色、オレンジ。カラフルな茎が、見ているだけで楽しいスイスチャード。実は古代ギリシャ・ローマの時代から食べられてきた、ヨーロッパの伝統野菜でもあります。味はほうれんそうに似ていて、同じようにお使いいただけます。

■ 四葉（すうよう）きゅうり

ごつごつとしたイボが目を引く、四葉きゅうり。今主流の、つるりとしたきゅうりとは一味違う、昔ながらの佇まいが特長です。中国から渡ってきた品種で、株に本葉が4枚ついた頃に実がなることから、この名がついたといわれています。皮が薄くてパリッとした

歯ごたえも魅力。サラダや漬物、炒めものにしても楽しめます。

■ じゃがいも（シャドークイーン）

皮も中身も、鮮やかな紫色。切ると思わず「わあ」と声が出るじゃがいもです。なめらかな質感で、ほんのりとした上品な甘みのある味わい。加熱してもしっかりと色が残るので、ポテトサラダやマッシュポテトにすると、食卓がぱっと華やぎます。北海道で生まれた品種です。

■ 白麗茸（はくれいだけ）

コリッとした歯ごたえがありながら、ふわっとやわらかい、不思議な食感のきのこ。中国の天山山脈生まれで、エリンギの変種と言われています。栽培に手間がかかるため生産者が少なく、日本ではまだ出会う機会は少ないです。やさしい味わいで、ソテーや天ぷら、スープなど、いろいろな料理にお使いいただけます。

■ 丸ズッキーニ

ズッキーニといえば、緑色の細長いものを思い浮かべる方が多いかもしれません。でも実は、丸いもの、平らなもの、縞模様が入ったものなど、さまざまな種類があります。ほのかな甘みと苦みがあり、淡白な味わいで、スライスしてシンプルに炒めるのはもちろん、輪切りにしてじっくり焼いたり、中をくりぬいてお肉を詰めて蒸したりと、形を生かした料理もおすすめてです。

■ 肉厚ピーマン

手にとると、ずっしりとした重み。ベル型と呼ばれるぽってりとした形と、厚い果肉が持ち味です。昭和40年代に日本でつくられた品種で、長く食卓で親しまれてきました。かじるとみずみずしさが広がります。おすすめは、炒めものや素揚げなど、素材の味わいをシンプルに楽しむ調理法。

■そうめんかぼちゃ

茹でると果肉がほろほろとほどけて、まるでそうめんのような糸状に。見た目にも楽しいかぼちゃです。ズッキーニと同じペポカボチャの一種で、「金糸瓜（きんしうり）」とも呼ばれています。シャキシャキとした食感で、さっぱりとした味わい。茹でてほぐしたら、ぽん酢やめんつゆをかけるだけで、暑い日にもずりりと食べられる一品になります。

お料理を楽しんでいただけるように、お届けする野菜ごとにおすすめの食べ方や保存方法が書かれた「お野菜の説明書」も同梱してお届けします。

おもしろ野菜について

下記のいずれかに当てはまる野菜をお届けします。

- 色や形がめずらしい、定番野菜の変わり種：丸ズッキーニ、ぽってり肉厚ピーマン、白なす、赤オクラ、カラフルなじゃがいもなど
- 味や見た目が個性ゆたかな、希少野菜：そうめんかぼちゃ、四角豆、ビーツ、金時草など
- 昔ながらのお野菜や、土地ごとに受け継がれてきたお野菜：四葉きゅうり、まくわうり、小布施丸なすなど

コメント



■ 商品企画の担当者 EC事業部 小西裕美

お野菜との出会いを通じて、毎日の食事をもっとワクワクするものにしたい。そんな想いから、今回の「おもしろ野菜セット」を企画しました。

「おもしろ野菜」や「珍しい野菜」と聞くと、料理のハードルが高いように感じられるかもしれませんが、意外と日々の食卓に馴染みます。例えば、きんぴらをごぼうではなく、そうめんかぼちゃで作ってみたり、サラダをレタスではなくカラフルな茎のスイスチャードにしてみたり、いつもの炒め物の具材をキャベツではなく丸ズッキーニにしてみたり。

いつもと同じ調理でも、野菜を変えるだけで、彩りや食感、味わいに変化が生まれ、お料理の幅が広がります。「これ、なんていう野菜？」「はじめて食べたけど、こんな味なんだ」と、会話のきっかけにもなれそうです。

<株式会社坂ノ途中>

環境負荷の小さい農業を実践する生産者の増加を目指し、農薬や化学肥料不使用で栽培された農産物の販売を行っています。全国約400軒の生産者と提携し、うち約8割が新規就農者です。「坂ノ途中の研究室」では、自治体や大学、企業と連携した調査や研究、就農希望者向けの研修などを実施。農業分野を代表するソーシャルベンチャーとして事業成長を続けています。

代表者：小野 邦彦 本社所在地：京都市南区上鳥羽高畠町56 設立日：2009年7月21日

資本金：50百万円 会社URL：<https://www.on-the-slope.com/corporate>

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社坂ノ途中 広報担当：小西 TEL：050-7111-4709 MAIL：pr@on-the-slope.com