

サラダやてんぷらなどの食材として最適

甘味に優れたインゲン



新品種「ナリブシ」

甘味があり美味しい

インゲン「ナリブシ」は、平成20年に登録された新品種で、暑さに強く、莢の形が円形(丸莢)で長く、若莢は甘味に優れています。

サラダ、炒め物等に最適で、煮物、てんぷら、和え物、などの食材にも適しています。

登録：平成20年3月13日、
第16451号



「ハイブシ」

甘味があり美味しい

インゲン「ハイブシ」は、平成10年に登録された品種で、暑さに強く、多収です。莢の形が楕円形(平莢)でやや長く、若莢は甘味に優れています。

煮物、てんぷら、和え物等に最適で、サラダ、炒め物などの食材としても使えます。

登録：平成10年7月17日、
第6624号