

予約
不要

裏面も
ございます

葉っぱも食べられる/ 有機にんじん 収穫体験イベント

開催日：2026年5月9日（土）～2026年6月30日（火）までを予定

#ベルファームつくば

イベント特設ページはコチラ▶

<https://www.bellfarm.co.jp/farm-event-organic-carrot-dig-2026s>



【日時】

開催日：2026年5月9日（土）～2026年6月30日（火）までを予定

受付時間：9時00分～16時30分

【場所】

畑の中のジューススタンド ベルファームつくば
茨城県つくば市下岩崎 1041-1

【持ち物】

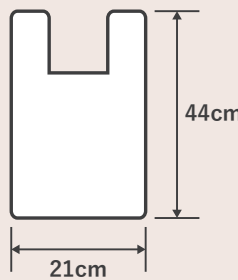
手袋（軍手）、長靴、タオル、汚れてもよい服装

【料金】

1袋 1,000円（税込）

※ジューススタンドのレジにて前払いのご協力をお願いします。
※お持ち帰りいただく際のレジ袋の代金が料金内に含まれます。

収穫体験用袋の大きさ



※マチ幅なし



にんじんの個体差がありますが1袋当たり15本～20本程度入ります

【ご注意】

※軍手や長靴など備品の貸出は行っておりません。予めご準備のうえご参加いただくようお願いいたします。

※収穫体験終了後は必ず店頭スタッフへ体験終了のお声がけをお願いいたします。

※雨天や荒天の場合は安全面を優先し参加受付中止となります。各日の開催状況の確認はお問い合わせ先へ予めご連絡ください。

※開催期間はあくまで目安であり、露地栽培のため気候の影響などにより予告なく終了する場合がございます。

※お渡しした袋以外での収穫をされた場合は、今後の収穫体験イベントの参加を一切お断りさせていただきます。

<お問い合わせ先> ベルファームショップ電話番号：029-886-4545（9時00分～17時30分まで）

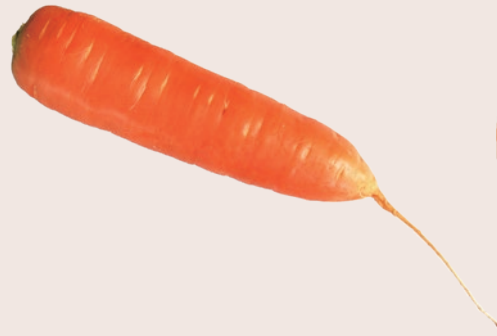
ベルファーム

収穫できる有機にんじんの品種

●タベに



▼洗いにんじん



▼断面



ベルファームの冷凍にんじんジュース『有機にんじん百※』の素になっている品種。大きさやかたちの揃いがよく料理にも扱いやすい。香りが少し強めで甘みも十分にあり、全体的にバランスのいいにんじん。

※有機にんじん百には冬のにんじのみを使用しております。春にんじんではにんじんジュースを製造しておりません。

春にんじんは葉っぱも美味しく食べられます



にんじんの葉っぱは「葉にんじん」とも呼ばれる立派な野菜です。特に春にんじんの葉っぱは他の季節に比べて柔らかく食べやすくなっております。

天ぷらやナムル、ふりかけなど様々な料理でぜひお召し上がりください。

葉にんじんのナムル (2～3人前)

【材料】

葉にんじん … 100g くらい
塩 … ひとつまみ

ごま油 … 小さじ 2
白ごま … 小さじ 1

鶏ガラスープの素 … 小さじ 1/2
にんにく (すりおろし) … 少々

【手順】

- 1) 葉にんじんをよく洗い熱湯で 30～40 秒さっと茹でる。
- 2) 冷水にとって水気をしっかり絞り、3～4cm 程度に切る。
- 3) ボウルで水気を取った葉にんじんと材料をすべて加えて和えたら完成。