

タ本のタキイ

ナス



ナスは油との  
相性ぴったり。

新鮮なナスで夏の食欲増進。あざやかな紫紺色で、見るからに涼味を誘うナス。特有の風味があって日本人の嗜好に合うせいか、数ある夏野菜のなかで、なじみが深く、煮もの、焼きもの、揚げもの、漬けものといった具合に、昔からさまざまな調理法が考え出されています。特に油との相性がよく、ナスの旨味を引き出してくれます。色艶といい、押すと弾力のある皮のピーンと張ったものが良質です。