京くれない

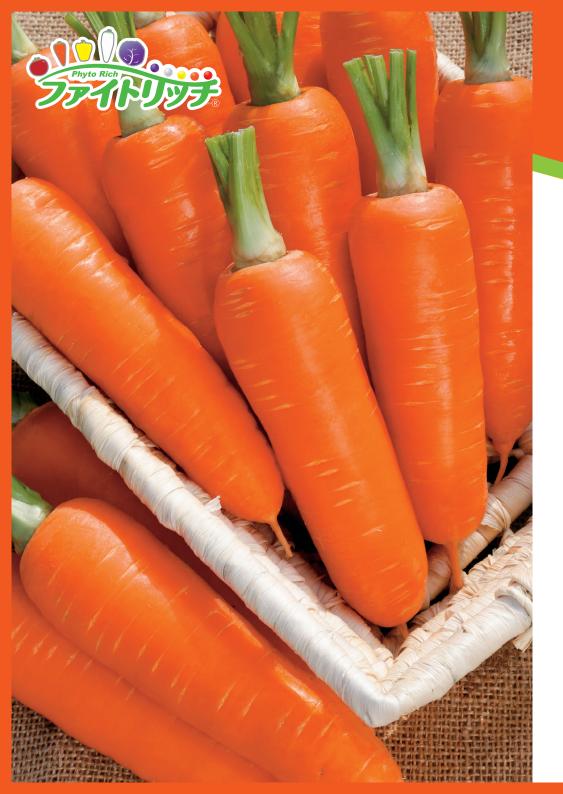


ありそうでなかった 金時ニンジンとの掛け合わせ! ニンジンらしさのある甘さが魅力!

僕みたいな おっさん向きの 渋みのある 甘さやね!







ジュースにも、そのまま食べてもいける甘さ!

オランジェ



色の濃さも、甘さもまさに「柿」レベル! 断面に輪っかがなく、 どこを切っても同じ色。

砂糖を加えずジュースにできる甘さです。

この濃い オレンジ色は カロテンが 豊富な証拠!





生では辛いけど、加熱したら甘さは新玉以上!

ケルたま



半年以上たっても芽が出ないから 長期保存もOK。

「ケルセチン」がたっぷりで 熱を加えると驚くほど甘い!

色が濃いんも、 甘いのも ケルセチンが 多いからやで~





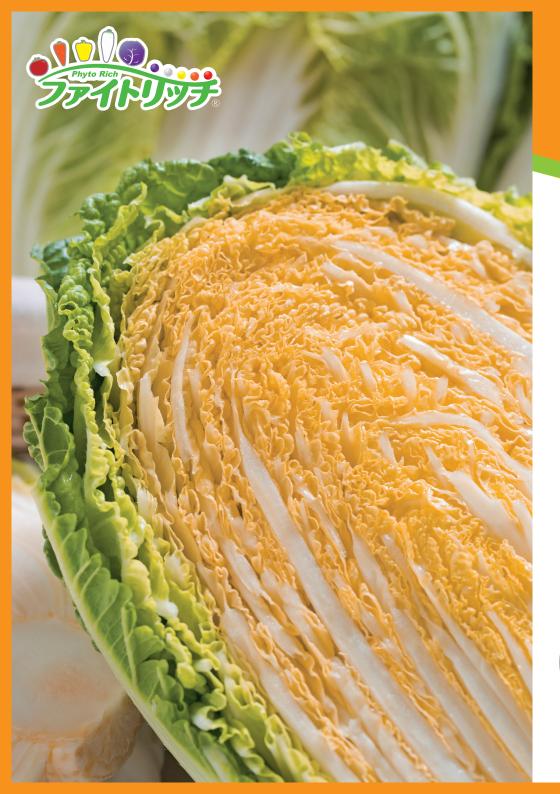
はちきれんほどの肉質で、煮汁がよく染みる!

三太郎



水分があふれ出るほど 緻密な肉質のダイコンだから、 煮物にすると料理の味がよく染みて おいしい!

ひげ根も少なく 肌触りも なめらかな、 ええダイコンプ



シスリコピンが入ったハクサイ界の革命児!

オレンジクイン



リコピンの上をいく「シスリコピン」が 入っているため、葉色がオレンジ。 歯ごたえもいいので サラダにもおすすめ!

色もきれいし、 食感もいいし ハクサイサラダが 流行りそう!



弁天丸



アクもえぐみもなく、 肉厚な葉から軸まで 甘くておいしいホウレンソウ。 目の調子を整える「ルテイン」入り!

おひたしにしたら、 食べごたえ ありそうやな~







お酢を使って鮮やかな紫色を引き出す!

紅法師



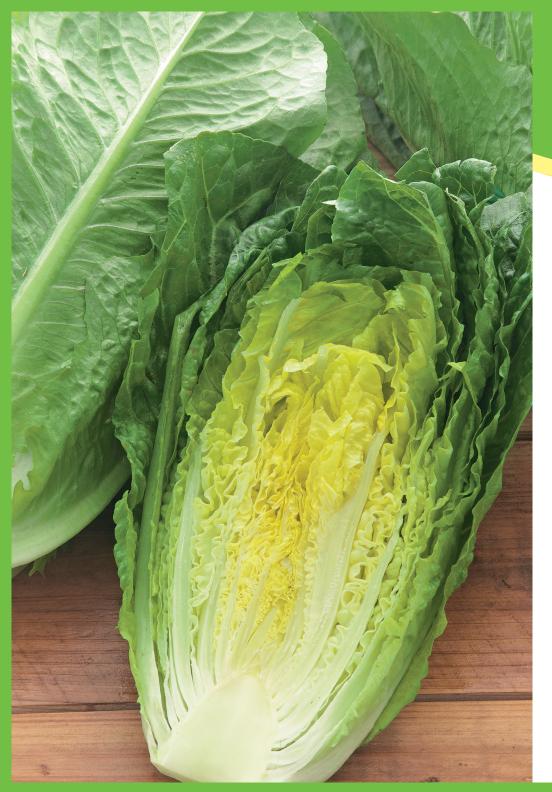
軸の紫色の正体は、目によい「アントシアニン」!

調理時にお酢をかけると

色がキレイに出て食卓が華やぎます。

いつもの鍋に 入っていたら 旦那さんも「おっ」 となるかも!?





焼いても、炒めてもシャキシャキ食べられる!

ロマリア



シーザーサラダとして使うのはもちろん、 レタス鍋や浅漬にも使える 万能レタス。

シャキシャキの新食感が楽しめます。

葉をお皿代わり にして食べるのも おしゃれやね!

