

タネのタキイ



タマネギ農家に「ター坊」の愛称で親しまれる、

おいしい
タマネギ

「ターボ」です！



タキイ
タキイ

タネのタキイ

ダイコンのヒット商品！

さん た ろう
「三太郎」

煮ておいしくス入りなし！！

味がしみこみやすい！



タキイ
タキイ

タネのタキイ



トマトチゲ鍋で
カジュアルパーティーを楽しもう！



材料(4人分)

桃太郎トマト…3個、豚肉…300g
ニンニク(みじん切り)…1かけ、ゴマ油…小さじ2
キムチ…200g、ハクサイ…4枚、モヤシ…1袋
豆腐(ひと口大に切る)…1丁

A 醤油…小さじ2、みりん…小さじ2

B 水…500cc、コチュジャン…小さじ2、ねりごま…大さじ2、
醤油…大さじ1、みそ…大さじ2、ガラスープの素…大さじ1

作り方

- 1 トマトは2個を1cm角切り。1個をくし型切りにする。
- 2 豚肉はAで下味をつけておく。
- 3 鍋にゴマ油とニンニク、キムチ(半分)を入れ炒め、
香りがたったらトマトの角切りを入れ、さらに炒める。
- 4 Bを入れ、豚肉、ハクサイ、モヤシ、豆腐を加え、
最後にトマトのくし型切りと残りのキムチをのせる。

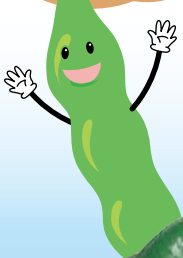
※お好みでお好きな具材を入れてください。

レシピ提供：若宮寿子先生(料理研究家・栄養士/若宮ヘルシーッキングスタジオ主宰)

ひとつの莢に濃緑大粒♪

にん とく いっ すん
うれしい「仁徳一寸」

ソラマメ！



タネのタキイ

タ本のタキイ

フレッシュリーフが
色とりどり!!



サラダに
ベビーリーフ

オレンジの球内色が
鮮やか!
「オレンジクイン」



生食もOK
個性派
ハクサイ

タ本のタキイ

タ本のタキイ



新発売 極上の肉質! おいしさ太鼓判

C R 白わらべ



小カブの焙り

材料(2人分)

小カブ…1個、パプリカ(赤・黄)…各1/8個、
京揚げ…1/2枚、柚子こしょう…小さじ1/2、
オリーブ油…大さじ1、淡口醤油…小さじ1

作り方

- ①小カブは4等分のくし形切りにし、パプリカと京揚げは食べやすい大きさに切る。
- ②①の材料を焼き網にのせ、表面に焼き色がつくまで火であぶり、皿に盛る。
- ③柚子こしょう、オリーブ油、淡口醤油を混ぜてタレを作り、②に添える。

リーフレタス

「マザーグリーン」&
「マザーレッド」

目に鮮やか!

食べて
さあやか



サラダに
ぴったり!

タ本のタキイ