タネのタキイ

タマネギ

タマネギは元気のでるスタミナ源。

ハンバーグ、スープ、サラダと、タマネギは洋食に欠かせない食材です。戦後、日本人の食生活の洋風化に伴い、消費料は驚くほどの伸び、近年では和洋中ともに広く利用されています。タマネギは、ニンニクやニラほどではありませんが、特有の刺激臭があります。これが硫化アリルによるもので、ビタミンB1の体内での吸収を高め、B1の働きである疲労回復を助けます。またケルセチンという強い抗酸化作用を持つ成分も含んでいます。

和洋中と食材に大人気のタマネギ。

タネのタキイ

タマネギ

和洋中と食材に大人気のタマネギ。

タマネギは元気のでるスタミナ源。

ハンバーグ、スープ、サラダと、タマネギは洋食に欠かせない食材です。戦後、日本人の食生活の洋風化に伴い、消費料は驚くほどの伸び、近年では和洋中ともに広く利用されています。タマネギは、ニンニクやニラほどではありませんが、特有の刺激臭があります。これは硫化アリルによるもので、ビタミンB1の体内での吸収を高め、B1の働きである疲労回復を助けます。またケルセチンという強い抗酸化作用を持つ成分も含んでいます。

タネのタキイ

タマネギ

和洋中と食材に大人気のタマネギ。