

タネのタネイ

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まれています。

和洋中と食材に 大人気のタマネギ。

タネのタネイ

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まれています。

タネのタネイ

タマネギ



和洋中と食材に 大人気のタマネギ。