

タネのタキイ

ニンジン



ニンジン

ニンジン

いろいろな料理に持ち味を発揮！

肉質が柔らかくニンジン臭が薄い西洋ニンジンが主流ですが、赤色が濃く、甘味が強い金時ニンジンは日本料理によく合います。カレーライスやクリームシチューをはじめ、グラタン、サラダ、つけあわせ、和風では鍋もの、煮べ、なます、白あえ、きんぴら、かき揚げ、ぬか漬けにおすすめです。

食欲をそそる彩り カロテン豊富なニンジン。

タネのタキイ

ニンジン

食欲をそそる彩り カロテン豊富なニンジン。

ニンジン

ニンジン

いろいろな料理に持ち味を発揮！

肉質が柔らかくニンジン臭が薄い西洋ニンジンが主流ですが、赤色が濃く、甘味強い金時ニンジンは日本料理によく合います。カレーライスやクリームシチューをはじめ、グラタン、サラダ、つけあわせ、和風では鍋もの、煮べ、なます、白あえ、きんぴら、かき揚げ、ぬか漬けにおすすめです。

タネのタキイ

ニンジン



食欲をそそる彩り カロテン豊富な ニンジン。