

# タンジョウ農場の冬野菜メニュー

## □ サラダブーケ

畑の旬の野菜の葉ものを少しずつセットにしました。洗ってちぎってお好みのドレッシングで。

## □ 赤ピリカラ水菜

赤い葉は水菜のようですが味はからし菜です。赤色がドレッシングにとてもはえます。農場の一番人気！

## □ 三池ちりめん高菜

葉は肉厚でちりめん状。お鍋、おひたし、サラダ、炒め物にもどうぞ。

## □ 博多かつお菜

九州では雑煮菜として有名。とても味のある何にでも利用できる葉菜です。

## □ ちぢみほうれん草

普通のほうれん草より肉厚で甘味があります。葉のちぢみに料理の味がなじみます。

## □ グリーンマスタード

フリルがとてもきれいです。お漬物、サラダ、炒め物にもどうぞ。

## □ レッドマスタード

葉の赤紫色がとてもきれいです。葉のやわらかい部分はサラダに、茎はお漬物に。

## □ ロロン

ラグビーボールの形のホクホクカボチャ。普通に炊いてもサラダにしても美味しいです。甘さが食欲をそそります。

## □ サラダ小松菜

柔らかく香りが良いので葉の部分はサラダにどうぞ。

## □ コウサイタイ(紅葉苔)

油がとても合うので炒めもの、サラダに。茎がとてもおいしいです。

## □ ケール3種

スカーレットケールは赤色。グリーンケールは鮮やかな緑。どちらも葉にちぢみがあります。ブラックケールは深い緑色。どのケールも温野菜、スープに。



## □ オータムポエム

茎がアスパラの食感。葉も花もおいしい菜の花。花の部分はサラダにちらし、葉・茎は温野菜に。



## □ 九条ネギ

京都の伝統的なネギです。香りがよくとてもやわらかいので緑の葉の先まですべてご利用ください。薬味、めた、お鍋は最高！！



## □ ミニ白菜・白菜

ミニはくさいは1kg前後の使いきりサイズ。大型白菜は甘味があります。(12月下旬位より)



## □ レタサイ

レタスの様な白菜です。やわらかく甘味がありサラダにもご利用いただけます。



## □ 津田かぶ

島根県でおなじみのかぶです。お漬物、お味噌汁の具、炒め物にもどうぞ。



## □ 日野菜かぶ

滋賀県の伝統的な長かぶです。お漬物、サラダ、ピクルス、煮物にもご利用ください。



## □ 赤かぶ

すし酢を使った簡単甘酢漬けはいかがでしょうか。お好みのうすさにスライスしてご利用ください。



## □ 赤長かぶ

お漬物、温野菜に。せん切にしてサラダのワンポイントにも。



## □ あやめ雪かぶ

肉質がなめらかなので即席漬けやサラダも美味しいです。グリルにもどうぞ。



## □ サラダゴボウ

あくが少ないので軽くゆでてサラダに。熱いうちにドレッシングをかけるのがコツ！キンピラや煮ものにもどうぞ。

□

その他、人参、大根、茎ブロッコリー、マスタードグリーン各種などなど…。多数のカラフルな野菜を作っております。どの野菜も、いま流行のバーニャカウダーで美味しく食べられます。どうぞお気軽にお問い合わせください。