

無農薬新玉ねぎ

# 食べ方多彩な 新玉ねぎ

生のまま

スライスして  
ぽん酢と  
鰹節をかけて

生のままでも、加熱調理しても、  
どちらも美味しい春の玉ねぎ。  
今だけのおいしさを、めいっぱい味わって!

加熱して



丸ごとコンソメスープに



ラップしてレンジ蒸し  
味噌マヨ、おなか、かけぼんなどで



ゆっくり育って  
甘みと旨味 満タン!

## 無農薬・有機肥料育ち

産地である長崎県島原の畑は、玉ねぎ栽培に適した水はけよく肥沃な地質。さらに化学肥料を使わず、魚粉、菜種油などの有機肥料でゆっくり栽培することで、甘みと旨味をたっぷり引き出しました。

生産者 満田さん▶



無農薬新玉ねぎ