

女性部員の「規格外野菜もったいないね…」
から始まった

なのはな農協 × マスイチ醸造株式会社

玉ねぎの旨みがぎゅっと詰まった
贅沢で栄養たっぷりの調味料が出来ました。



コラボ商品
発酵玉ねぎ万能調味料



【内容量】200g



特徴

★ぶどうのオイルや
米酢など健康に配慮した、
安心・安全な食材を使用。



JA『ぶどうのオイル』使用

- ★管内産たまねぎをマスイチ醸造の加工技術で
乳酸菌発酵することにより栄養価が高く旨味成分が多い。
- ★これ1本でいろんな料理に使える万能調味料。



試食

カルパッチョ【2人分】



材 料

- ・刺身（鯛・タコ・サーモンなど）…80g
 - ・大根…40g
 - ・にんじん…20g
 - ・青じそ…2枚
 - ・万能ねぎ…少々
- 《たれ》
- ・発酵玉ねぎ調味料…小さじ2
 - ・レモン汁…小さじ1

つくり方

- ①大根・にんじん・青じそは細いせん切りにし、水にさらしてよく混ぜ、水気を切っておく。
- ②万能ねぎは小口切りにする。
- ③「発酵玉ねぎ調味料」とレモン汁を混ぜ合わせる。
- ④刺身をうすくそぎ切りにし、皿に並べ、①の野菜を真ん中に乗せる。
- ⑤たれを全体にかけ、小口切りにした万能ねぎを散らす。