

野菜ソムリエ Candoco の

春大根の魔法

3~5月旬

7~8月は
北海道の夏大根
オヌヌ

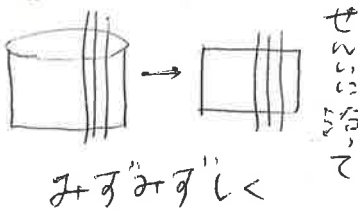
江戸伝統野菜の
「春大根」は旬が春
なめらかな口あたり

みずみずしく
みかきしりや辛味

水分多め

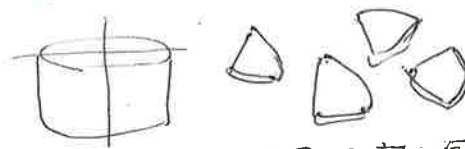
||
保冷に何かある → 早めに食べる

シャキシャキ



みずみずしく

パサパサ



せいのちがって = 短時間調理

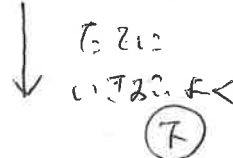
ホクホク

甘いおろし

辛おろし



サウマのおろしに
オヌヌ



消化酵素 = 生

おろしを9割い
5分 48°C

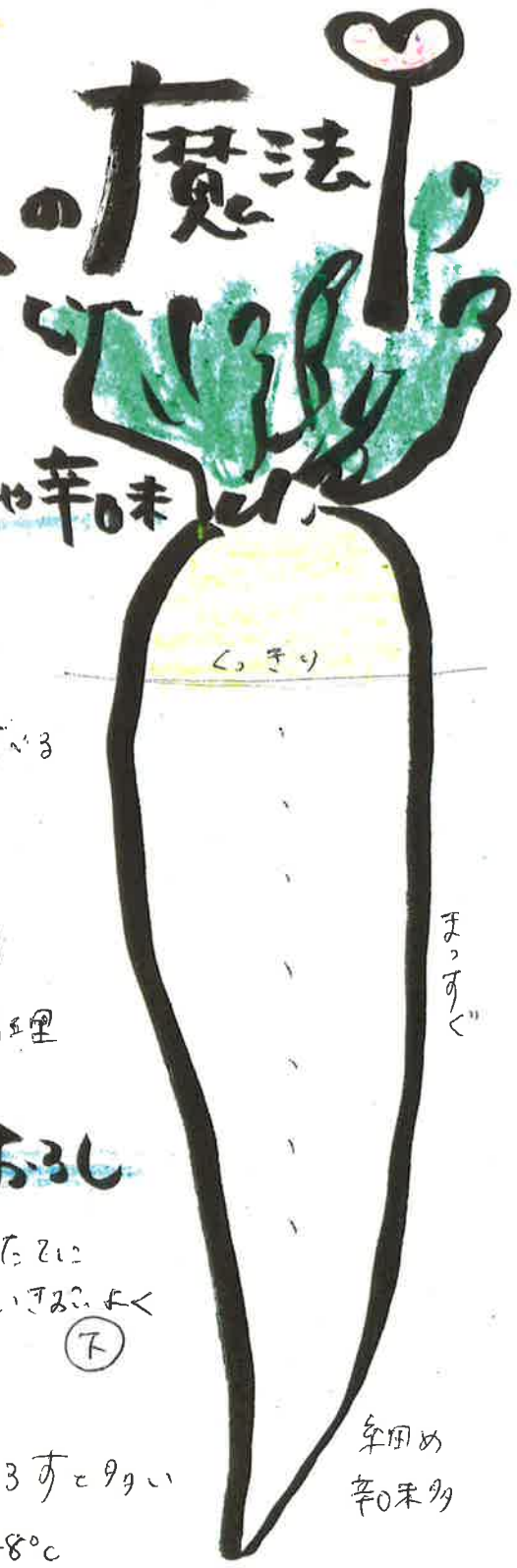
インテグレート =

辛田肥を2割加えて
汁山

切干大根

水分約50%!!

《 ぎざん おろし かんぱん 》



辛田め
辛味多