

# バーニャ・カウダに欠かせない契約農家さんの野菜たち

〈インカめめめ〉北海道産



濃い甘味と栗の様な黄色が  
余計に食欲をそそります  
皮付半割り、レンジで3分  
一度並べ替えてまた3分  
お米上りです ショコパタも  
お試し下さい



〈カズッキーニ〉

千葉産  
一番ジューシーな  
ズッキーニ  
くし形にかつして  
そのまま塩と

オリーブオイルで揚げます  
思えばズッキーニってこんなだった?!



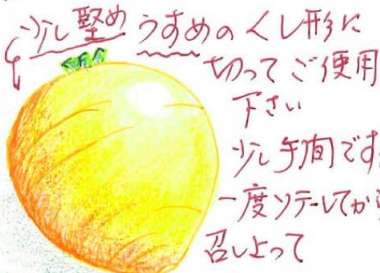
〈ひびみ五寸人参〉

千葉産  
数ある人参の中でも

色・香り・甘味の三拍子の揃った  
品種です 肥料の多い畑では  
作りづらくとも生産者の固さは  
有名です 皮はむかずに!

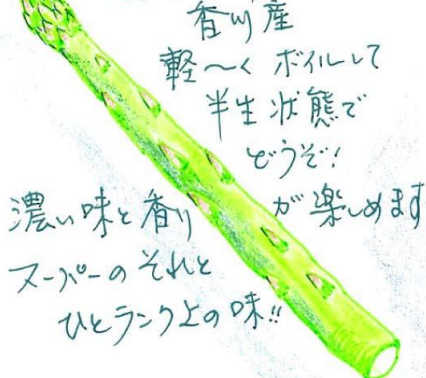
## バーニャ・カウダ

〈黄金カブ〉 千葉産



いたたくと、このカブの  
ポテンシャルが角取りますよ

〈グリーンアスパラ〉



濃い味と香り  
スパークのそれと  
ヒレランク上の味!!

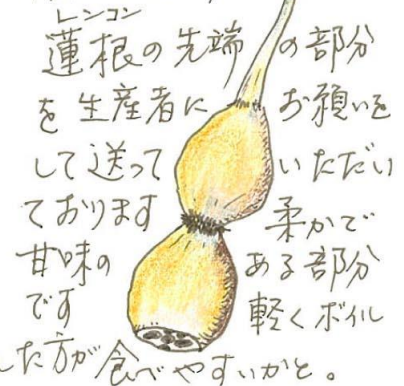
イタリア ピエモンテ州の  
郷土料理で  
「熱いお風呂」と言う  
意味のお料理。  
野菜本来の美味しさを  
再発見できますよ!



〈サラダナス〉

千葉産  
エグ味の無い  
さわやかな  
甘味の  
ナスです

〈芽ハス〉 千葉産

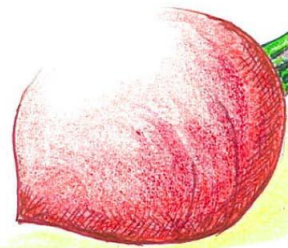


蓮根の先端の部分  
を生産者にお預けを  
して送ってあります  
甘味の  
です  
した方が食べやすいかと。

〈スイートグリーン〉



千葉産  
一見すると  
エグ味  
酸味  
が有りそうですが、その  
ギャップがうれしいミニトマト



〈もものすけカブ〉

千葉産  
これぞ生食用の  
カブです  
そのジューシーさたら  
無い!!

### 契約農家さんより

ここにあるお野菜は、あくまでも抜粋です。  
いろいろなお野菜にチャレンジしてください。  
生食にこだわらず  
加熱したものでも十分に楽しめますよ!