

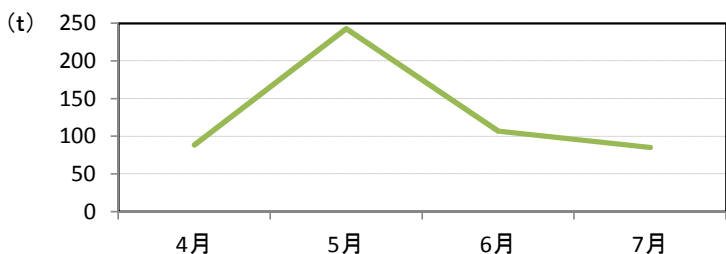
今が旬の「アスパラガス」 「ねずみ大根」のドレッシングを添えて

「おいしい信州ふーど
(風土)」オリジナル

アスパラガス

長野県では昭和初期に栽培が始まり、現在は全国3位の出荷量を誇っています。飯山市、中野市など北信地域が主な産地で、5月に出荷最盛期となります。

アスパラガスには食物繊維や亜鉛、カリウム、ルチン、ビタミン類のほか、新陳代謝を促し疲労回復に効果のある「アスパラギン酸」が豊富に含まれています。また、紫アスパラガスには、ポリフェノールの「アントシアニン」が豊富に含まれています。



平成27年度長野県産アスパラガス卸売市場入荷量(4~7月分)

(アスパラガスの語源:「たくさん分かれる」というギリシャ語)



■ 問合せ: JA長野県農産物PR協議会 (JR全農長野内)
長野市南長野北石堂町1177番地3
TEL 026-236-3572

「おいしい信州ふーど
(風土)」ヘリテイジ

「ねずみ大根」のドレッシング おばちゃん手づくり大根おろし

信州伝統野菜の「ねずみ大根」は坂城町の特産品で、大きさは手のひら大、ねずみのような形をしており、独特の辛味と甘味があります。すりおろした大根のしぼり汁にうどんをつけて食べる「おしぼりうどん」は郷土食として有名です。

そのねずみ大根をたっぷりを使用した本品はさっぱりとした味付けで、野菜サラダの他、天ぷらやハンバーグにも合います。



■ 問合せ: 味ロジックわくわくさかき
埴科郡坂城町大字網掛3000
TEL 0268-82-0567

農政部農業政策課農産物マーケティング室農業ビジネス係
(室長) 西原 光男 (担当) 有坂 恭祐
電話: 026-235-7217 内線: 3035
FAX: 026-235-7393