

# Gusto Italia

ゲストイタリア

イタリアを食べよう



カリフローレのグリル



他のレシピはこちらから  
トキタ種苗の公式サイト  
[www.tokitaseed.co.jp](http://www.tokitaseed.co.jp)

# カリフローレ

茎までおいしいスティックカリフラワー

- 白と緑のコントラストが色鮮やか
- 茎は軟らかく、ほんのり甘みがある

🍴 オススメの調理法

- 蒸し、茹で、グリル、天ぷら、炒め物



# Gusto Italia

ゲストイタリア

イタリアを食べよう



カリフローレのグリル



他のレシピはこちらから  
トキタ種苗の公式サイト  
[www.tokitaseed.co.jp](http://www.tokitaseed.co.jp)

# カリフローレ

茎までおいしいスティックカリフラワー

- 白と緑のコントラストが色鮮やか
- 茎は軟らかく、ほんのり甘みがある

🍴 オススメの調理法

- 蒸し、茹で、グリル、天ぷら、炒め物



# カリフロール

茎までおいしいスティックカリフラワー

- 白と緑のコントラストが色鮮やか
- 茎は軟らかく、ほんのり甘みがある

## 🍴 オススメの調理法

- 蒸し、茹で、グリル、天ぷら、炒め物



カリフロールのグリル

