



生産者おすすめレシピ
インドジン・ウソツカナT
のしょうゆ漬け 

☆ ビニール手袋をして行ってください。

- ① インドジン・ウソツカナTのハタを落とし、輪切りにする。
- ② 保存瓶に入れ、昆布(6cm×3cm)としょうゆを入れる。
- ③ 1日以上寝かせて完成!!
炒めものや冷奴の味付けに。


×トキタ種苗

生産者おすすめレシピ
インドジン・ウソツカナT
のしょうゆ漬け 

☆ ビニール手袋をして行ってください。

- ① インドジン・ウソツカナTのハタを落とし、輪切りにする。
- ② 保存瓶に入れ、昆布(6cm×3cm)としょうゆを入れる。
- ③ 1日以上寝かせて完成!!
炒めものや冷奴の味付けに。


×トキタ種苗

生産者おすすめレシピ
インドジン・ウソツカナT
のしょうゆ漬け 

☆ ビニール手袋をして行ってください。

- ① インドジン・ウソツカナTのハタを落とし、輪切りにする。
- ② 保存瓶に入れ、昆布(6cm×3cm)としょうゆを入れる。
- ③ 1日以上寝かせて完成!!
炒めものや冷奴の味付けに。

×トキタ種苗

生産者おすすめレシピ
インドジン・ウソツカナT
のしょうゆ漬け 

☆ ビニール手袋をして行ってください。

- ① インドジン・ウソツカナTのハタを落とし、輪切りにする。
- ② 保存瓶に入れ、昆布(6cm×3cm)としょうゆを入れる。
- ③ 1日以上寝かせて完成!!
炒めものや冷奴の味付けに。

×トキタ種苗