

生産者おすすめレシピ

青大丸の味噌汁



緑なす

- ① 青大丸は1口大に切って
水にさらしアク抜きをする。
- ② 鍋に湯をゆかし、①をひたして煮、
立ちさせる。
- ③ 火が通ったらだしのもとと味噌を
溶いて完成!!

×トキタ種苗

生産者おすすめレシピ

青大丸の味噌汁



緑なす

- ① 青大丸は1口大に切って
水にさらしアク抜きをする。
- ② 鍋に湯をゆかし、①をひたして煮、
立ちさせる。
- ③ 火が通ったらだしのもとと味噌を
溶いて完成!!

×トキタ種苗

生産者おすすめレシピ

青大丸の味噌汁



緑なす

- ① 青大丸は1口大に切って
水にさらしアク抜きをする。
- ② 鍋に湯をゆかし、①をひたして煮、
立ちさせる。
- ③ 火が通ったらだしのもとと味噌を
溶いて完成!!

×トキタ種苗

生産者おすすめレシピ

青大丸の味噌汁



緑なす

- ① 青大丸は1口大に切って
水にさらしアク抜きをする。
- ② 鍋に湯をゆかし、①をひたして煮、
立ちさせる。
- ③ 火が通ったらだしのもとと味噌を
溶いて完成!!

×トキタ種苗