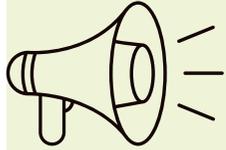




おまけ



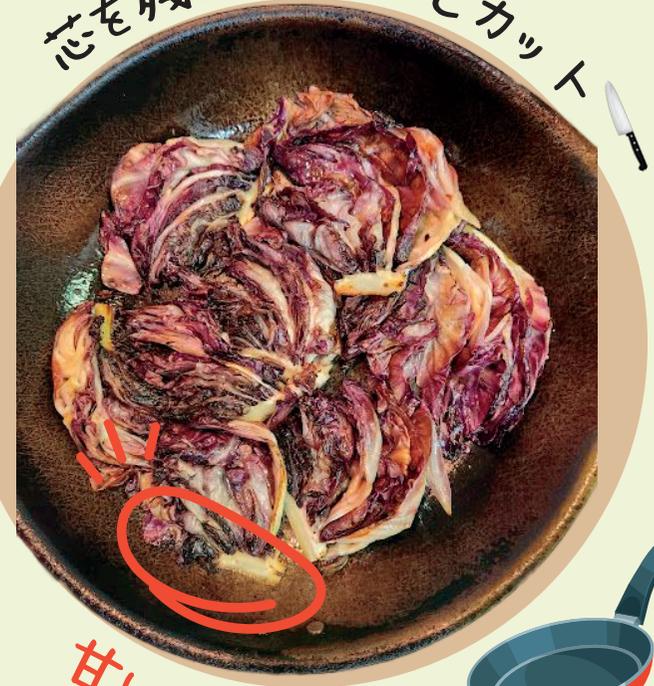
ラディッキオ グリルのコツ

オリーブオイルをたっぷりかけて、
思い切って焼きましょう！
目安としては、少し焦げ目がついて
芯が柔らかくなるくらい。
グリルにすると、

芯が甘くて美味しいんです！！

食べる際には、粉チーズやレモンを
かけても良いでしょう◎

芯を残してまるごとカット



甘い



💡 (トキタ種苗社員)



おまけ



ラディッキオ グリルのコツ

オリーブオイルをたっぷりかけて、

思い切って焼きましょう！

目安としては、少し焦げ目がついて

芯が柔らかくなるくらい。

グリルにすると、

芯が甘くて美味しいんです！！

食べる際には、粉チーズやレモンを

かけても良いですよ◎

(トキタ種苗社員)



芯を残してまるとカット



甘い



おまけ



ラディッキオ グリルのコツ

オリーブオイルをたっぷりかけて、

思い切って焼きましょう！

目安としては、少し焦げ目がついて

芯が柔らかくなるくらい。

グリルにすると、

芯が甘くて美味しいんです！！

食べる際には、粉チーズやレモンを

かけても良いですよ◎

(トキタ種苗社員)



芯を残してまるとカット



甘い

