

TOKITA

茎までおいしいカリフロールに
白と紫のミックスで登場！



お弁当やサラダの彩りに

新発売、 カリフロール ミックス

お湯にお酢を少々を入れて1分ほど茹でると、
紫カリフロールがきれいに茹で上がります。
お酢をたっぷり使ったマリネにすると
より鮮やかなピンクに仕上がります。

スライツクカリフロール
カリフロール
Cauliflore®

クックパッドの
レシピはこちら



TOKITA

茎までおいしいカリフローレに
白と紫のミックスで登場！



お弁当やサラダの彩りに
新発売、
カリフローレ
ミックス

お湯にお酢を少々を入れて1分ほど茹でると、
紫カリフローレがきれいに茹で上がります。
お酢をたっぷり使ったマリネにすると
より鮮やかなピンクに仕上がります。

スティックカリフラワー
カリフローレ
Cauliflore

クックパッドの
レシピはこちら



TOKITA

茎までおいしいカリフローレに
白と紫のミックスで登場！



お弁当やサラダの彩りに
新発売、
カリフローレ
ミックス

お湯にお酢を少々を入れて1分ほど茹でると、
紫カリフローレがきれいに茹で上がります。
お酢をたっぷり使ったマリネにすると
より鮮やかなピンクに仕上がります。

スティックカリフラワー
カリフローレ
Cauliflore

クックパッドの
レシピはこちら



新発売、 ミツクローレ

お弁当やサラダの彩りに



お湯にお酢を少々を入れて1分ほど茹でると、
紫カリフラワーがきれいに茹で上がります。
お酢をたっぷり使ったマリネにすると
より鮮やかなピンクに仕上がります。



ツツクハットの
レシピはこちら



まだまだおいしいカリフラワーに
白と紫のミックスが登場！

TOKITA

新発売、 ミツクローレ

お弁当やサラダの彩りに



お湯にお酢を少々を入れて1分ほど茹でると、
紫カリフラワーがきれいに茹で上がります。
お酢をたっぷり使ったマリネにすると
より鮮やかなピンクに仕上がります。



ツツクハットの
レシピはこちら



まだまだおいしいカリフラワーに
白と紫のミックスが登場！

TOKITA

新発売、 ミツクローレ

お弁当やサラダの彩りに



お湯にお酢を少々を入れて1分ほど茹でると、
紫カリフラワーがきれいに茹で上がります。
お酢をたっぷり使ったマリネにすると
より鮮やかなピンクに仕上がります。



ツツクハットの
レシピはこちら



まだまだおいしいカリフラワーに
白と紫のミックスが登場！

TOKITA

新発売、 ミツクローレ

お弁当やサラダの彩りに



お湯にお酢を少々を入れて1分ほど茹でると、
紫カリフラワーがきれいに茹で上がります。
お酢をたっぷり使ったマリネにすると
より鮮やかなピンクに仕上がります。



ツツクハットの
レシピはこちら



まだまだおいしいカリフラワーに
白と紫のミックスが登場！

TOKITA