ミルキーシュガー
Milky sugar™

あまっ♪
濃いっ!

おいしい調理手順

ゆでたり蒸したりすると
ジューシーに仕上がります。

❶皮を剥く：
ミルキーシュガーの皮を剥く。

❷水に入れる：
鍋に❶を入れ、ひたるくらいの水を加える。

❸ゆでる：
強火で沸騰させ、沸騰したら3分間ゆでた後、引き上げる。

ミルキーシュガー特集ページ
tokitaseed.co.jp/milkysugar/

トキタ種苗のタネから作りました

ミルキーシュガー
Milky sugar™

おいしい調理手順

ゆでたり蒸したりすると
ジューシーに仕上がります。

❶皮を剥く：
ミルキーシュガーの皮を剥く。

❷水に入れる：
鍋に❶を入れ、ひたるくらいの水を加える。

❸ゆでる：
強火で沸騰させ、沸騰したら3分間ゆでた後、引き上げる。

ミルキーシュガー特集ページ
tokitaseed.co.jp/milkysugar/

トキタ種苗のタネから作りました

ミルキーシュガー
Milky sugar™

おいしい調理手順

ゆでたり蒸したりすると
ジューシーに仕上がります。

❶皮を剥く：
ミルキーシュガーの皮を剥く。

❷水に入れる：
鍋に❶を入れ、ひたるくらいの水を加える。

❸ゆでる：
強火で沸騰させ、沸騰したら3分間ゆでた後、引き上げる。

ミルキーシュガー特集ページ
tokitaseed.co.jp/milkysugar/

トキタ種苗のタネから作りました