

西川農園様より

<ポタポタクラブservice>

NEW!

にんにくの芽

期間
限定



3月より先行予約開始!

4月下旬以降順次発送

【にんにくの芽の特徴】

- ・農薬や化学肥料を使わず、自然農法によるミネラル栽培をしています。
- ・国内で出回っている生産量は、**わずか1%**のごとでも**稀少**です。
- ・**収穫期間は4月下旬から2週間程度**しかなく、年中流通するのは難しい作物でもあります。
- ・若くて柔らかい内に早摘みし、シャキシャキとした食感で、味わいは、辛みが少なく甘みもありマイルドです。
- ・緑色が鮮やかで、炒め物や揚げ物、焼き物他スープ等にも使える万能な野菜です。
- ・食欲をそそるにんにく特有の香りを期間限定のミネラル栽培のにんにくの芽をご賞味下さい。



【保存方法】

- ・冷凍保存がおすすめです。
- ・手順は、冷蔵保存と同じですが、茹でて保存すると調理した時にややベタつきます。
- ・冷凍保存でも、期間が長くなる程、味が落ちていくので、早目に使う方が、より美味しく食べられます。

直産
送地

【穂先（つぼみ）の特徴】

- ・市販のにんにくでは、切り落とされているので、見かけない穂先の部分も火を通せば柔らかく、美味しくお使い頂けます。
- ・何よりも、鮮度が落ちると変色しやすく、この部分が青々としているのは、収穫したてで、鮮度が高い証です!!
- ・今回、切り落とさず、自然のままお届け致します。
- ・油との相性が良く、一緒に調理する事で、体内への吸収率も高まります。



【保存方法】

- ・冷蔵庫で保管する場合は、乾燥を防ぐ事が大切です。
- ・花茎の部分切り落とし、サーバー水にさっと浸けて、水気が飛んで乾燥しないように、キッチンペーパーか新聞紙で包み・ポリ袋がジップのついている袋に入れて保存するのが良いです。
- ・冷蔵庫保存では、長く日持ちしないので、3~4日程度です。



1kg(穂先付) 2000円

農業用ミネラル
New grow-e使用