

おでんにオススメ!



味の素  
「鍋キューブ おでん本舗」  
あごだし醤油

## 半田ファーム(富士) こかぶ



上質なあごだしをベースに、かつおといりこのだしも加えたコクのあるおでんです。家にある少量の食材と組み合わせるだけで、本格的な美味しいおでんが1人前から簡単に楽しめます。



半田大策さんと晶子さん

鮮度を保つため葉付きのまま出荷される半田ファームのこかぶは、甘さにこだわって栽培され、玉が白く柔らかいのが特徴です。味が浸透しやすく、煮物やおでんと相性は抜群!皮をむかなければ煮崩れする心配もありません。

秋になり朝晩の気温が下がって来ると、食べたくなるおでん。大根はもちろんと、レンコンやかぶなどの根菜はおでんにぴったりです。味の素の「鍋キューブ おでん本舗」あごだし醤油を使って煮込めば簡単に野菜たっぷりおでんが楽しめます。

野菜たっぷりおでん

寒い季節に食べたい!



## 牧之原産 だいこん



牧之原の大根は砂地で栽培されており、柔らかくみずみずしいのが特徴です。キメが細かく、味が染み込みやすいのでおでんに最適!柔らかいので煮込み過ぎには注意してね!

## 絹甘小町れんこん



絹甘小町れんこんは、名水百選に選ばれた菊池川源流で栽培され、シャキッと歯ざわりとともうもろこしの様な甘みが特徴。キメ細やかでダシが染み込みやすいので、ぜひおでんにどうぞ!



※野菜摂取目標350gに対する日本人の平均不足量

「ラブベジ®」は味の素株式会社の登録商標です。

## 味の素・いちふじ青果・富士屋は三社合同で野菜の摂取量アップに取り組んでいきます!

9・10月号のプレゼント抽選企画に多数のご応募ありがとうございました!



「ぶどうと味の素調味料セット」を10名の方へお送りしました!

ラブベジ・プロジェクトは「野菜をもっととろうよ!」をスローガンに、国(厚生労働省健康日本21)が推奨する「野菜の摂取目標1日350g以上」の実践を応援する味の素株式会社のプロジェクトです。いちふじ青果・富士屋はラブベジ・プロジェクトを応援し、味の素とともに野菜をもっと楽しく美味しく食べられるよう、野菜の魅力を発信していきます。

旬の野菜をふんだんに使い「調理」で野菜の魅力と栄養素を引き出そう