



・たまねぎ

しゅん しん がつ がつ
・旬：新たまねぎ(3月～5月)

はる しゅん しん よ
春が旬のものを新たまと呼びます

つか こんだて
・よく使われている献立

にく
カレー、肉じゃが、チリコンカーン

・その他

つうじょう ひ も よ
通常、たまねぎは日持ちを良くするため、

しゅうかくご げつ かんそう しゅつか
収穫後1か月ほど乾燥させて出荷されます。

しん かんそう しゅつか
新たまねぎは、乾燥させずにすぐ出荷される

にくしつ やわか
ことから、みずみずしくて肉質が柔らかく、

から すく とくちょう
辛みが少ないのが特徴です。

