## 大葉の保存方法

①ぬれたキッチンペーパーで軸(茎) を巻き、乾かないよう袋やパック に入れて野菜室で保存しましょう。

②花びんに花をさすように容器に水 を少し入れ、軸(茎)を下にして ラップで覆って野菜室で保存する とより長持ちします。



# あいちの大葉は 安全 安心 おいしい

### ●安全・安心のひみつ

天敵、粘着板、防虫ネット、マル チ栽培、防蛾灯をうまく組み合わ せて、農薬をできる限り使わない ように栽培しています。

### ●おいしさのひみつ

愛知県とJAあいち経済連が共同 開発した品種「愛経1号」は香り が強く柔らかいのが特徴です。



## 全国No.1の出荷量

すべで施設で栽培し **周年出荷**しています。



愛知県つまもの振興協議会



OHBA EASY COOKING RECIPE

vol.6





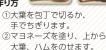
# 大葉トースト

### 材料

食パン	1枚
大葉	/////////
114	/////////
マヨネーズ・・・・	//////////
1 = 1 /////	

\*お好みで トマト/ツナ/ちくわ/ シラスなどもおいしく 召し上がれます。

## 时方



③チーズをのせて オーブントースターで 焼いて完成。

> 大葉は風味を主張しながら、 1世の食材とマッチして 全体を美味しくしてくれます



あいちの大葉 簡単レシピ

# 大根と大葉の味噌汁

味噌汁を器に盛ってから 大葉を散らしてもOK!

## 材料 (3人分)

大根,10センチ
大葉////////////////////////////////////
味噌オタマーつ
顆粒鰹ダシ 小さじ2
水/////////////////////////////////////

#### 作り方

- ①鍋に水と顆粒鰹ダシを入れて火にかけます。
- ②大根は拍子木切りにします。
- ③大根を鍋に入れて5分ぐらい煮ます。 ④大根に火が通ったら味噌を溶かし
- ます。2~3分中火で煮て下さい。 ⑤最後に干切りにした大葉を散らし ます。
- ⑥器に盛り付けて完成です。

# 大葉とエノキのコンソメスープ

## 材料 (4人分)

大葉	20村
エノキ	1
ゴンソメ・・・・・・・・	2個
水	600cc
塩、こしょう・	

大葉が香る やさしい味わいの コンソメスープ

## 作り方

- ①鍋に水とコンソメを入れ沸騰させる。 ②3cm程に切ったエノキを入れる。 ③エノキに火が通ったら大きめの
- 千切りにした大葉を入れ 塩こしょうで味を調え完成!!