



苦手な野菜をおいしく食べよう!

-たまねぎ編-

ワンポイントアドバイス

玉ねぎやネギ類はツンとした刺激があり、生のままではその匂いや食感が苦手といわれることがあります。火を通すと柔らかく、甘みが増すのでおいしくいただけます。



限定の理由 生産量に限りがあるため

数量限定

注文多数の場合は、抽選とさせていただきます。商品のお届けをもって発表に代えさせていただきます。



抽選 1,500点

お一人様 1点限り

3玉以上のお届けになります

早生品種のため、分球、変形果が入りますのでご了承ください

1115 毎週企画

滋賀県 JAこうか
にんたまままる
忍玉真丸(玉ねぎ)

800g前後(M~L)

JAこうかの忍びシリーズ! 辛みが少なく、やわらかな玉ねぎです。

本体 **98円**
(税込 106円)

玉ねぎとベーコンの洋風お好み焼き

玉ねぎの甘みとベーコンの旨みがマッチしたお手軽メニューです。

材料 (2人分)

- 1115 忍玉真丸(玉ねぎ) 1/2個
- パセリ 1枝
- 桜えび 8g
- サラダ油 大さじ1/2
- 316 ハーフベーコン 35g
- ミックスチーズ 30g
- マヨネーズ 大さじ1
- トマトケチャップ 大さじ1

- A 153 産直 こめ育ちさくらたまご 1個
- 水 80ml
- 小麦粉 1/2カップ
- 塩 小さじ1/3

作り方

- 1 玉ねぎはうす切りに、パセリはみじん切りにする。
- 2 ボウルにAを合わせ、①と桜えびを加えて混ぜる。
- 3 フライパンに油を熱し、食べやすく切ったベーコンを並べて②を流し込む。中~弱火で約7分焼き、裏返してチーズを散らし、蓋をして軽く焼く。食べやすく切って皿にとり、お好みでケチャップやマヨネーズをかけていただく。