

鮮やかな色合いは、  
お料理にリズムを加えます



## ビーツチオツジャ（ニュージーランド）

白と赤のシマシマ渦巻がとても個性的なデザインのビーツ。えぐみも少ないので、そのままサラダにも適しています。切ってからゆでると赤い色素が流れますが、皮をむかないでそのままさっと茹でると、この模様がある程度残ります。自然の色の楽しさを食卓で味わえる面白い野菜です。



## ゴールデンビーツ（長野県）

鮮やかな黄色が目を喜ばすゴールデンビーツ！秋の収穫というイメージにピッタリの黄金色。サラダ、煮込みなど色をアピールしても楽しい野菜です。キラキラ輝くような黄色に、秋の気配を漂わせます。



## ニュージーランド産ミニキャロット（紫・黄色・オレンジ）

何とも可愛い、そしてカラフルなミニキャロット。そのままサラダに載せても洒落ています。カラフルに飾って様々なソースで楽しむことも。小さく輪切りにして散らして飾りにしても可愛い色合いが目を引きます。ニンジン丸ごといただくイメージは何かとってもヘルシーで、贅沢ですね。

