

知らなきゃ損!

## 産地の豆知識

### 美味しいにらの選び方

葉の色が濃く、葉の厚みがあり、張りのあるものを選びましょう。

### 開封の仕方

袋からにらを取り出す場合は下部をハサミ等で切り、茎元から取り出してください。



point

上部から取り出そうとすると、葉が折れたりする原因になります。

### 余ったにらを保存する場合

なるべく早く食べるのをオススメしますが、余ってしまった場合、茎元から袋に戻し、上下部を輪ゴムでとめて、冷蔵庫に立てるようにして保存してください。



### 実はここが一番ウマイ

にら農家は、口を揃えて「テープから下の部分が1番美味しい」と言います。茎元は、にらの旨味がたっぷりなんです。



### にらを食べた後の匂いが気になる...

「りんご」を食べると口臭予防に効果があるといわれています。りんごに含まれるポリフェノールに消臭効果があるようです。是非お試し下さい。

