

中山道ナス



中山道沿線での栽培が盛んに行われたことから中山道ナスと呼ばれるようになった埼玉県の伝統野菜です。当時は盛んに生産されていましたが、病気にかかりやすく自然に左右されやすいため生産量は限られ、年々生産者も減ってしまい希少な食材となっています。加熱するとねばりが出てとろみのある食感になることから、和食では天ぷらや田楽にして食べたり、洋食ではグラタンやピザにトッピングして高温で焼き上げて食べるのがオススメです、和食でも洋食でも美味しく召し上がることができます。

株式会社ベジファーム北本

北本市朝日4-55

TEL:090-8031-4764

✉fresh.line.express.808@ezweb.ne.jp

<http://www.uchida-nouen.com/>

