

QUEEN'S VEGETABLE PUTTINA



プチプチ食感の 新野菜

葉や茎を覆う
プチプチは今までに
ない不思議な食感。

ほんのり塩味

プッチーナに含まれて
いるほんのりほどよい
塩分はこの野菜独特の
うま味を引き
立たせます。

ミネラル野菜

カリウム・マグネシウム・
シチノールなど
豊富なミネラル成分が
含まれています。

南アフリカ 生まれ

プッチーナの原産は
南アフリカ。選抜育種
した種子を空輸して
育てています。



冷蔵庫(野菜室)での保存をおすすめします。新鮮なうちにお召し上がりください。

プッチーナのおいしい食べ方！



プッチーナは、そのまま食べれる新鮮野菜です。
まずは手始めに、プッチーナをメインにしたサラダでお召し上がりください。
野菜自身もっている自然な塩味とつまみを是非味わって
ください。プッチーナは茹でても、炒めても、揚げても、
プチプチした食感が楽しめる新鮮野菜です。さっと炒めて
パスタに絡ませるのもグー！あえものにもOK！



携帯サイトで簡単レシピ公開中です！

『リロ&スティッチ』 エコバックプレゼントキャンペーン！

ぬり絵を送ってプレゼントを当てよう！
詳しくは裏面をご覧ください。

わたしたちが愛情をこめて育てています！

豊かな自然に生まれ



プッチーナ生産部会

プッチーナは佐賀県富
士町のハウスでひとつ
ひとつ愛情をこめて育
てています。プッチーナ
は吸塩植物で、害虫や
病気に強く、豊かな自然
の環境で栽培してい
ます。



販売者：株式会社アグリ

☎ 0120-36-8307



www.agri-co.jp

Being healthy, in a beautiful,
Gentle and little manner.



Delicious way to eat puttina



プッチーナの美味しい食べ方



生でも、
茹でて、
炒めても、
揚げても美味しいプッチーナ。
こんなお料理はいかがですか？



レシピ提供:田代料理学院様

プッチーナのヨーグルトサラダ

材料(2人分)
プッチーナ 80g(約1パック) トマト 大1個 はちみつ 大さじ1
ヨーグルト 大さじ2 カッテージチーズ 適宜

- 1 ヨーグルトとはちみつをまぜ合わせる。
- 2 トマトの中身をくり抜き、1cm角に切り、プッチーナとまぜあわせて、カッテージチーズをちらす。
- 3 付け合わせに、カッテージチーズをちらす。
※プッチーナはお好みで軽く茹でてもおいしいです。



プッチーナとベーコンの Pasta

材料(2人分)
プッチーナ 80g(約1パック) パスタ 160g ベーコン 適宜
パプリカ 適宜 塩・こしょう 適宜 オリーブオイル 大さじ3

- 1 パスタをゆでる
- 2 フライパンでオリーブオイルを熱し、食べやすい大きさに切ったベーコン、プッチーナ、パプリカを順番に炒める。
- 3 2に火が通ったら湯切りしたパスタを入れて、手早く炒め、塩・こしょうで味をととのえる。



プッチーナとエビの簡単マリネ

材料(2人分)
プッチーナ 120g(約1パック半) エビ 適宜
ドレッシング(酢 大さじ1 オリーブオイル 大さじ3 おろしにんにく 適宜)

- 1 プッチーナとエビをさっとゆでる。
- 2 ドレッシングを合わせて1にかける。
※プッチーナはゆですずにそのままでもおいしくいただけます。

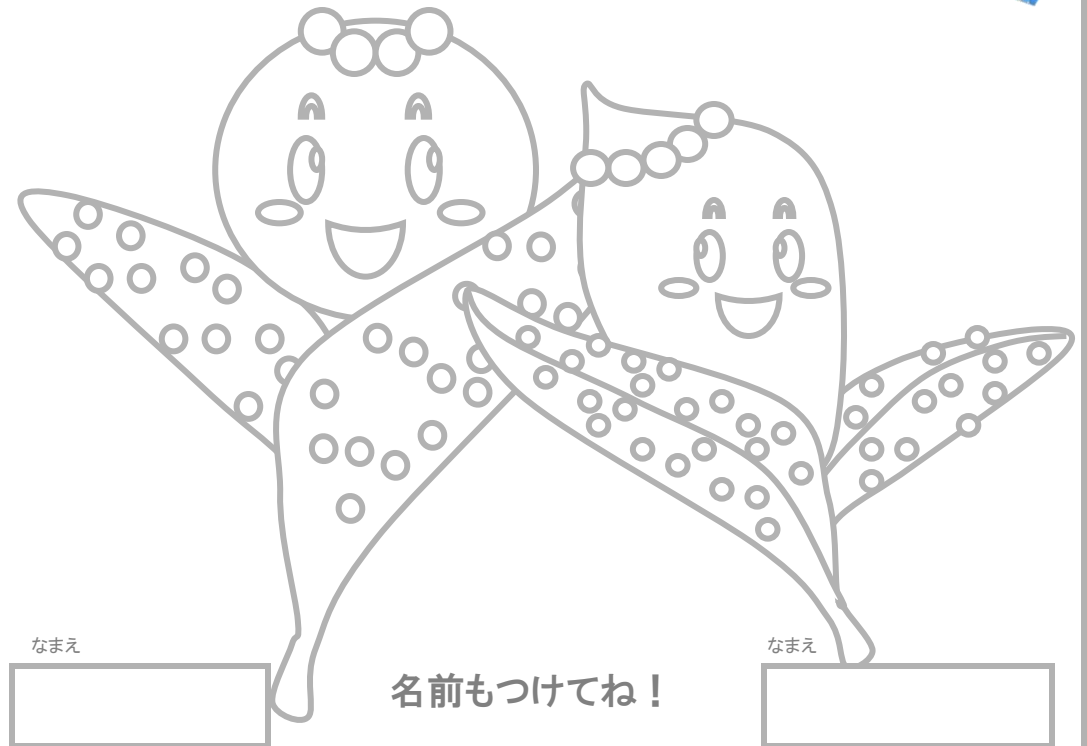


ぬり絵チャレンジキャンペーン!

「リロ&スティッチ」エコバックが当たる!!

下の絵に色をぬって送ってね! 抽選でリロ&スティッチのエコバックが当たるよ!(当選は発送をもって代えさせていただきます)
ベストぬり絵賞に輝いた方には特別賞品が!

※送っていただいた作品はホームページに掲載いたします。



住所

お名前

ニックネーム

電話番号

年齢

ご応募に関する個人情報のお取り扱いについて:ご応募いただいた方の個人情報は、作品の選考や連絡及び賞品発送のために使用いたします。個人情報は応募者本人(14歳以下の場合はその保護者)の許可なく前記の業務以外には使用いたしません。

【応募先】

〒849-0937

佐賀県佐賀市鍋島3丁目15-5

株式会社 アグリ「ぬり絵チャレンジキャンペーン」係 まで

どんどん応募してね!