

平成30年  
11月

味のふるさと

KOME米HOUSE

お米の専門店 本荘店

岐阜市敷島町7-7-3 TEL058-254-0070

営業時間9:30~18:00 年中無休

JAぎふのホームページは  
ここからチェックできます!



毎月10日は、  
産直品  
ポイント3倍デー



対象商品100円購入で1ポイント!  
500ポイントためて  
「お買い物券」500円をもらおう!

野菜の試食と  
お米の食べ比べを  
行っています!!

### お米の日

8日・18日・28日

玄米1kgあたり50円引き

10kgお買い上げで500円お得!

岐阜県産のお米

の試食を  
行っています!!

### お米特売日

土・日・祝日

玄米1kgあたり30円引き

10kgお買い上げで300円お得!

# ダイコン

## 種類↓

日本では青首系と白首系に分けれる。  
主流派の上部が薄緑色の  
青首大根、白首大根は地方品種に  
分れる。  
イセには、主におろしで食べる辛お大根。  
水分が多く、甘みが強い糸芯大根。  
サラダ用に改良されたニホ大根。  
(別名、ラディッシュ)がある。

## 保存方法↓

- 葉がついていると水分が蒸発しやすいので、  
葉はすぐに切り落とし、塩水でして  
冷蔵庫、冷凍庫で保存。
  - 根の部分は新聞紙に包んで、冷暗所  
に保存。
  - カットしたものはラップをして  
野菜室で保存。
- 1おやめには食べきりましょう!

## 選び方↓



## 使い分け↓

- 葉 → ビタミンやミネラルが豊富なため、火つめものや彩りに。
- 上部(かり) → 石灰甘みがあるのでサラダがなますに。
- 真ん中 → 柔らかく、うま味が強いので、おでんやろろき大根など  
量を使う煮物に。
- 先端 → 辛みが強いのでおろしや煮物に。
- 皮 → 太めの千切りにして漬物に。