

農薬や化学肥料を使わず栽培した

広島県産

ドライ野菜&野菜パウダー

炊き込みご飯に!



お菓子にまぜて



野菜ジュースに!



スープやご飯にサッと加えるだけ!

お料理・お菓子作り・非常食・

赤ちゃんの離乳食…幅広くお使い頂けます!

商品ラインナップ

<野菜パウダー>

にんじん、キャベツ、にんにく、かぼちゃ、ほうれん草、青菜(広島菜、京菜、大根葉)、小松菜、白米、古代米、サツマイモ、レモン(※2014年度中に発売予定)

<乾燥野菜>

にんじん、グリーンピース、ズッキーニ、大根、にんにく、かぼちゃ、トマト、ナス、キュウリ、ごぼう、さといも、バレイショ、さつまいも、オクラ(※2014年度中に発売予定)

<価格> 野菜パウダー:¥450(税込) 乾燥野菜:¥350(税込)



♪アレンジレシピ

やさしい甘みが美味しい!

①米は普通にといで分量の水に浸す。

<乾燥にんじんのバターライス>

②乾燥にんじんをそのまま加え、普通に炊く。

分量(2人分): 白米2合

③炊き上がったご飯に、バターや塩をいれて混ぜる。

乾燥にんじん 大さじ2

できあがり!

塩 少々

無塩バター 小さじ1



<注意書き> ・野菜パウダーは非常に粒子が細かいため、吸い込みにご注意ください

・野菜パウダーは開封後、湿気を吸い固まってしまう事があります。開封後はしっかりとチャックを閉め、冷蔵庫で保管して下さい。もし固まってしまった際は、お湯で溶かせば問題なくご使用頂けます。

お問い合わせ

安芸の山里農園 はなあふ 森 昭暢

〒739-0268 広島県東広島市志和町志和西 1537-1

Tel&FAX:082-401-3296