



紅芯大根は、鮮やかな色合いが目を引く冬の食材で、年々需要が伸びています。クリスマスや忘年会などの特別なメニューに紅芯大根を添えて、料理を一層華やかに彩りましょう！

ビビットなピンクで冬の映え料理！

特徴は何とんでも映えるピンク色！

パーティーや特別な日の一品として、ぜひお楽しみください。



まるでお花！ひとくち前菜

半月切りにした紅芯大根で、チーズやスモークサーモンを包めば、お花のような形に。ハーブを添えれば華やかな洋風前菜が完成です。



ツリーおろしの和風ハンバーグ

紅芯大根おろしをツリー型に盛り付けることで、和食でもクリスマス気分を楽しめる華やかな一品です。



温野菜サラダ

紅芯大根を蒸すとホクホクとした食感も味わえます。季節野菜と一緒に肉料理の付け合わせにすることで、彩り豊かで見映え良く仕上がります。

PICK
UP!



使った素材

- ・りんご
- ・ベビーリーフ
- ・紅芯大根



冬のリースサラダ

紅芯大根の鮮やかなピンク色と、葉物野菜のグリーンで彩るリースサラダ。

スライスしたりんごを加えることで甘みがプラスされ、フレッシュな味わいに仕上がります。

材料 (2人分)

紅芯大根	40g
ベビーリーフ	80g
りんご	20g
モッツアレラチーズ	6個

作り方

- 1 紅芯大根とりんごはイチヨウ切りにスライスしておきます。
- 2 お皿の中央を空けるように、ベビーリーフを円形に盛りつけます。
- 3 ①とモッツアレラチーズをトッピングし、全体のバランスを整えて完成です。

八百屋の逸品

安くて早くて、それでいて野菜たっぷりでうまい！
そんなトレンドの外食メニューを八百屋ならではの目線でご紹介。
誰でも簡単に作れるメニュー案です。

PICK
UP!



使った素材

- ・ゆず
- ・三つ葉
- ・長ねぎ



年越しそば

一年の締めくくりにはやっぱり年越しそば。厄除けや長寿の意味がある葱と海老天が定番ですが、三つ葉や柚子皮を添えて風味豊かに仕上げました。
地方によって様々な具材があるので、色々な具を入れて味わいたいですね。

材料 (1人分)

海老天	1本	【つゆ】	
長ねぎ	30g	だし汁	200ml
三つ葉	5g	めんつゆ	適量
柚子皮	1枚		

作り方

- 1 葱・三つ葉・柚子皮はあらかじめカットしておきます。
- 2 たっぷりのお湯で麺を茹でます。
- 3 めんつゆを既定の倍率のだし汁で割ります。
- 4 茹で上がった麺と③をどんぶりに入れます。
- 5 海老天・長ねぎ・三つ葉・柚子皮を盛り付けて完成です。