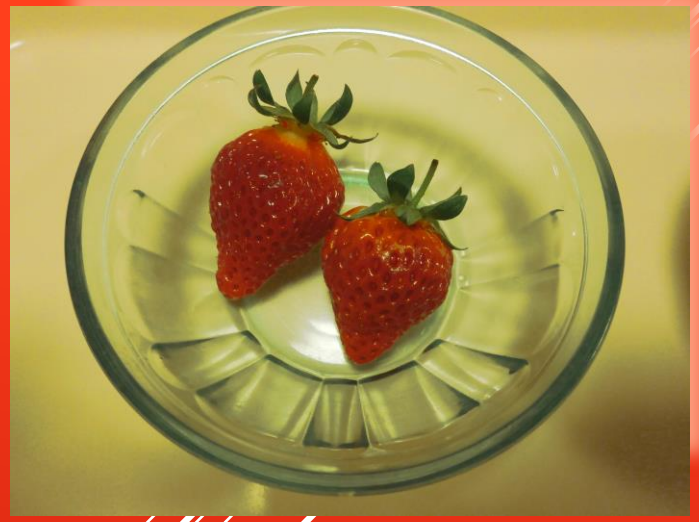
地産地消メニュー紹介　NO.13

いちご：越後姫



4月10日　昼食に「地産地消メニュー」を実施しました。

今回は、デザートに豊栄産の越後姫を使用しました。新潟のような寒冷地でも栽培できるのが特徴のひとつで、登場から20年以上経過していますが、品質の良さと栽培技術の向上により長年にわたって生産されています。
果汁が豊富なので、ジューシーでやわらかく、甘いことから「可憐でみずみずしい新潟のお姫様のようないちご」ということから越後姫と命名されました。香りの強いいちごなので、香りがよいかどうかも選ぶときのポイントになります。暖かくなると、傷みが早くなりますので、購入後はなるべく早く食べきりましょう。どうしても保存する場合は、冷蔵庫の野菜室で、いちごが乾燥しないようにポリ袋にいれておくようにしましょう。