



ソムリエコーナー

しよいか〜ご千葉店

食育ソムリエ 小早川 晴代

松本さんの佐倉れんこん使用!!

「れんこんチップス」

令和5年12月よりしよいか〜ごのオリジナル商品に新しい仲間が
加わりました!! その名は『れんこんチップス』

しよいか〜ごスタッフの考案により実現したものです!(^^)!

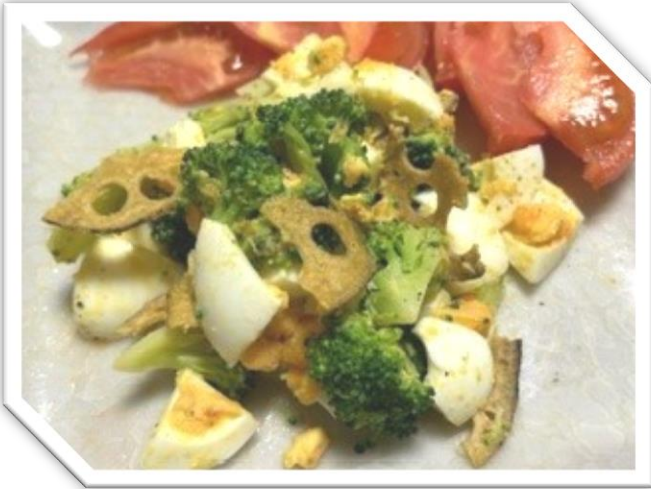
れんこんは全て、当店大人気の生産者 松本有麻さんの

【佐倉れんこん】を使用しています。 原材料はれんこん・塩・油のみ!!



これぞ、安全・安心のオリジナル商品が出来上がりました!!

そのまま食べるのはもちろん、サラダやピザのトッピングに使用しては
いかがでしょう(#.^.#)



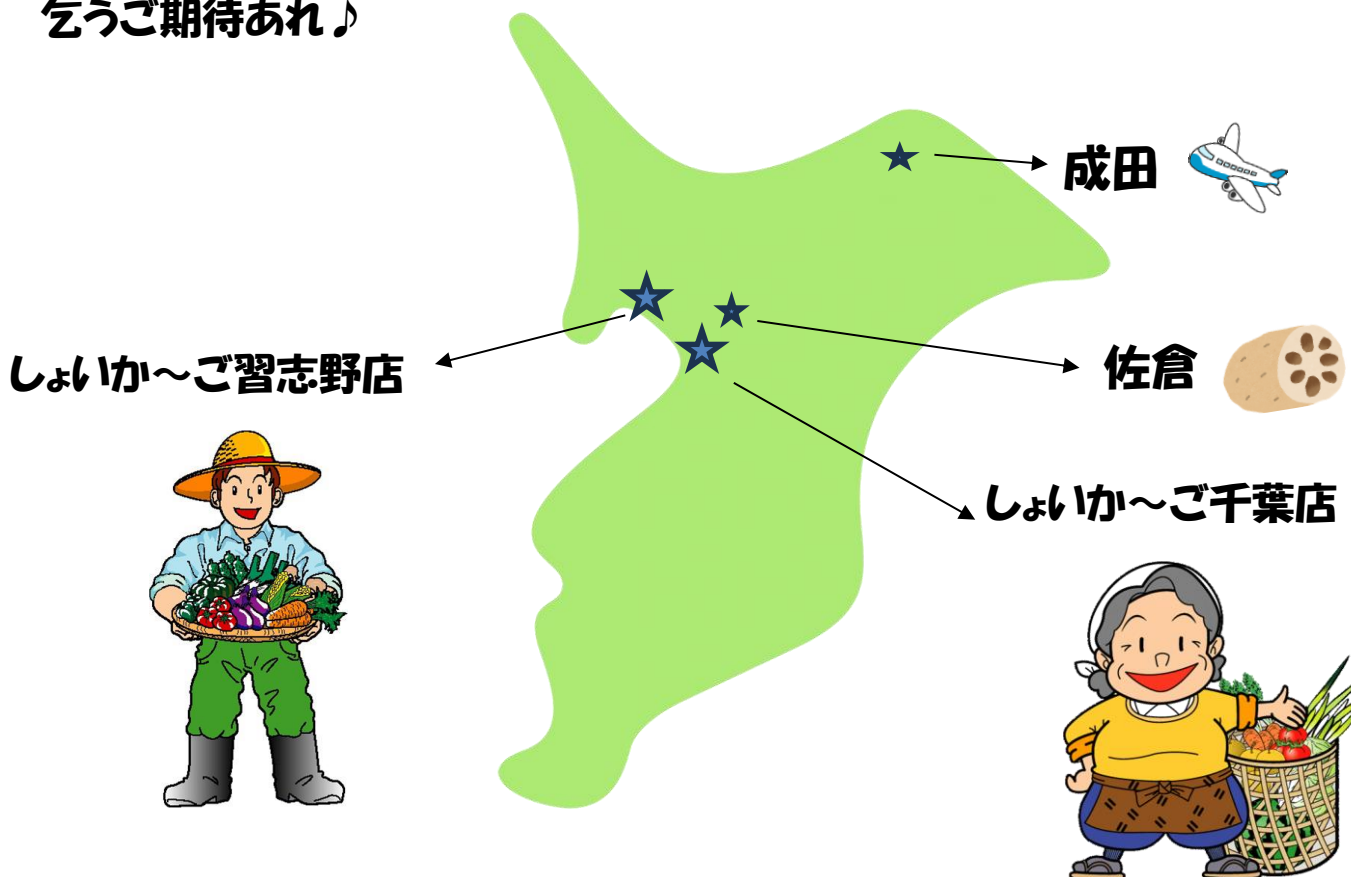
れんこんチップスの食感が
GOOD!!



チーズとれんこんチップス
がよく合います♪

今後もしょいか〜ごのオリジナル商品に新しい仲間が増える予感!?

乞うご期待あれ♪



おまけに「れんこん知識」を少々!!

・秋から冬にかけてが最盛期

・6月以降「新れんこん」

みずみずしくて、あっさりとした味わい

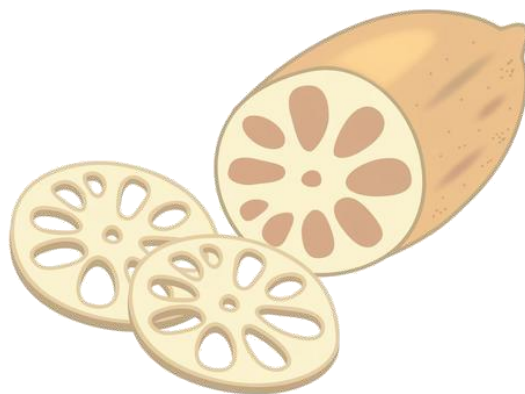
・保存方法

・冬は常温保存が可能

・キッチンペーパーなどで包み、袋に入れて冷蔵庫へ

・カットしたれんこんを酢水にさらし、よく水分を取ったあとに

ラップで包み、ジップロックに入れて冷凍保存も可能



れんこんは薬膳として使用されるほどビタミンCや食物繊維が豊富に含まれる栄養価の高い食材です。

ぜひ、普段の食事やおやつに取り入れてみてください♪

