



真っ白なかぶに散らした葉の緑が美しいサラダ。生の「塩原かぶ」そのものが堪能できる、シンプルなのに味わい深いメニューです。

## 「塩原かぶ」のふわふわサラダ

甘く、ジューシーな「塩原かぶ」。春は柔らかく、秋は柿のようにしっかりとした歯応えと、収穫時期で違う食感が楽しめます。食べ方は生がおすすすめ。そのおいしさをダイレクトに味わえるシンプルなサラダは、皮付きのまま薄くスライスしてふんわり仕上げます。

### 材料 [作りやすい分量]

- ・ 塩原かぶ 3個
- ・ 好みのドレッシングまたはポン酢 適量

### 作り方

- 1 かぶは皮をむかずスライスして氷水に放す(なるべく薄くスライスすると口あたりがよくなるので、スライサー使用がおすすめ)。かぶの葉は小口切りにする。
- 2 1のかぶがパリッとしたらざるに上げ、水気をよく切る(あまり長い時間、水につけるとかぶの風味と食感を失うので注意)。
- 3 かぶの水気をペーパータオルや布巾でしっかり取り、器に盛る。
- 4 小口切りにしたかぶの葉を散らし、ドレッシングやポン酢をかける

### BRAND ITEM DETAIL



地元では「トロかぶ」とも言われている「塩原かぶ」。高原の寒暖差と水はけの良い火山灰土壌で育った、筋っぽさのない滑らかな歯触りとフレッシュな甘みを持つかぶです。



イタリアの気軽なおつまみ「ブルスケッタ」。甘く、旨みの濃い「味恋とまと」で作れば、そのおいしさは格別です。ワインのおともにもぴったり。

## 「味恋とまと」のブルスケッタ

フルーツのように糖度が高く、味と旨みがぎゅっと凝縮した「味恋とまと」は、しっかりと締まった実のちよっと小ぶりのトマト。宝石のようにキラキラした赤い色、濃厚なおいしさをブルスケッタで味わいます。

### 材料 [2人分]

- ・ 味恋とまと 2個
- ・ バジルの葉 5~6枚
- ・ パゲット(厚さ2cm) 6切
- ・ にんにく 1片
- ・ 塩、こしょう 適量
- ・ オリーブオイル 大さじ1

### 作り方

- 1 味恋とまとは1cm角に切る。バジルは手で食べやすい大きさにちぎる。
- 2 トマトとバジルをボウルに入れてオリーブオイルと塩、こしょうを加え、味をなじませる。
- 3 パゲットは厚さ2cmに切り、オリーブオイルを塗って軽くトーストする。表面ににんにくをこすりつける。
- 4 3に2をたっぷりのせる。

### BRAND ITEM DETAIL



日射量が多く、水が豊かな那須塩原の自然の恵みを存分に受けて真っ赤に実った「味恋とまと」。その糖度は8~12度にも。水耕栽培にこだわる生産者の知恵と工夫によって色濃く、甘いトマトが生まれます。