

～京野菜～ 万願寺唐辛子 (京都府産)

大きくて美味しい
とうがらしの王様
『万願寺唐辛子』



「大きい」「辛くない」全国的に有名な京野菜のひとつ

唐辛子と言えば、辛い物を想像しますが、
万願寺唐辛子は甘い唐辛子の種類です。
ボリュームがあってやわらかく、独特の甘味があるのが特長です。
種も少ないので、調理しやすく、いろいろな料理に使えます！



こちらの方がつくられています！



北井農園
(京都府南丹市)

エチエ農産
(京都府京丹後市)



※季節や天候によって生産者・生産地は
変更する場合がございます。



どんな
野菜？



オススメ
料理

どんな料理にも使いやすいですが、
カロテンを多く摂るには素揚げがおすすめ。



牛肉と万願寺唐辛子 黒胡椒炒め

下味をつけた牛肉と、素揚げをした万願寺唐辛子をフライパンで炒めます。シンプルに黒胡椒だけでも素材の味を楽しめます。

焼肉のタレで炒めても
美味しい！

品質・出荷量とも安定してお届けします…
ぜひメニュー化などのご相談いただければ幸いです