



小松菜の茎の和風チャーハン

シャキシャキとした茎の食感がアクセント。

乳酸発酵の 小松菜の茎漬け

茎の部分だけを使った、野沢菜のような味と食感の乳酸発酵漬けです。炒め物やスープなど幅広く使えます。



小松菜の茎と 納豆のレンズ豆スープ

カレー風味がポイントのお豆たっぷりスープです。



小松菜の茎の鶏そぼろ

ほんのり酸味が効いた鶏そぼろをレタスで包んでいただきます。