

キャベツ

大地からの緑の贈り物



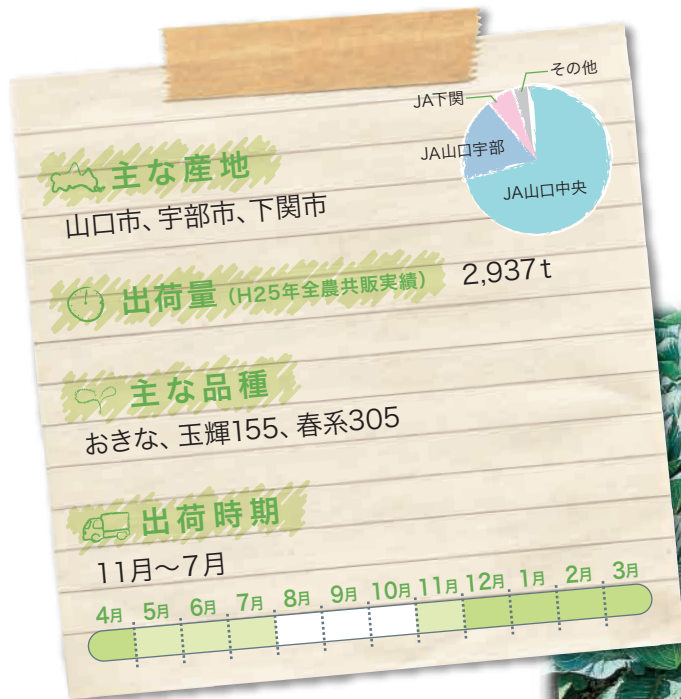
キャベツは外葉ほどビタミンC含有量が高く、中葉になるほど低下し、芯の周辺でふたたび高まります。芯の周辺は栄養も甘みもある、りっぱな食材です。

山口県では、水田を利用して古くからキャベツ栽培が行われ、県内はもとより、お好み焼き需要が高い広島県を中心とした県外からも高い評価をいただいております。

現在は、集落営農法人等の組織の増加に伴い、露地野菜の主幹品目として大規模生産者へも作付推進を行っています。

選び方

春系キャベツは巻きがやわらかで弾力があるもの、寒玉は巻きが固く重量感のあるものが良いものです。



芯のまわりも
ビタミンCが
多いから残さず
食べてね！

サラダに
欠かせない
名脇役！

