



だいこんじい

だいこん

広々とした台地で育つ白い贈り物

だいこんは、ビタミンA、B、Cが多く含まれており、鉄分やリン、カルシウムも含んでいます。カロリーが少なく、消化を助ける効果もあるため、ダイエットフードとしても注目を浴びています。

山口県の生産は、大半が萩市の千石台で作られています。千石台では、昭和30年代から加工用だいこん、40年代から青首だいこんが盛んに栽培されるようになりました。また、水はけの良いきめ細やかな黒色火山灰土壌で栽培されるだいこんは「 \oplus (まるせん)ダイコン」と呼ばれ、親しまれています。



🍷 選び方

肌が白くてきめ細かく、ハリのあるものでしっかりと太って重みを感じられるものがおいしいです。

だいこんの表面にある細かいヒゲ根が短く、葉がしっかりとしているものが新鮮です。

📌 注目

千石台だいこんは、光センサーによる非破壊検査や真空予冷庫を利用して、品質や鮮度をきちんとチェックしています。また、生産・流通履歴を追跡できるトレーサビリティ整備を完備しているため、安心・安全はお墨付きです。

部分ごとに
使い分けて
残らず食べてね！

