



2015.5.11

テレビ東京系列「L4YOU!」にて、  
JAとぴあ浜松“セロリのスプラウト”が紹介されました。



## 旬の食材！セロリのスプラウト「サラダセロリー」

毎日の献立に役立つお手軽絶品レシピや最新の気になる美容・健康情報などを提供している「L4YOU!」にて、静岡県産のセロリのスプラウト「サラダセロリー」をご紹介いただきました。料理の色どりやアクセントにはもちろん、セロリ特有の香りがないのでサラダにしてもおいしいと大好評！

スプラウトは、野菜の茎と芽を食べる商品で、従来はスプラウトといえば「かいわれ大根」や「もやし」が有名でしたが、最近ではブロッコリーやレタスなど、様々な種類の野菜が発芽したのを見かけることが多くなりました。

ビタミンやミネラル、酵素などを通常の野菜よりも多く含んでおり、高い機能性があることから、最近特に人気を集めています。



JAグループでは、このように世間で注目を集めている野菜や、直売所などに寄せられる声を生産者に届けて、消費者の皆さんが求める農産物をご提供する“橋渡し”の役割も担っています。

農産物をインターネットを通じてご購入頂くニーズも増えていることも踏まえ、JAグループのネット通販サイト（JAタウン）でもスプラウトのお取り扱いがありますので、ぜひ検索してみてください！

JAタウンのHPIはこちらHP

<http://www.ja-town.com/shop/g/g4302gyoumu01/>

## セロリのスプラウト「サラダセロリー」とは？

セロリのスプラウトとは「セロリの新芽」のこと。

成熟したセロリよりも風味がよく口当たりがさわやかなので、独特の香りが苦手な方でも食べやすくなっています。

主に香味野菜として、スープやオムレツ、中華などにもオススメです。

