

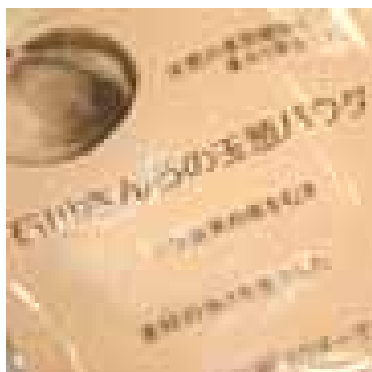
## 新扱 話題の“二つの玉ねぎ” 紹介

### 玉ねぎの皮茶・玉葱パウダー

玉ねぎに含まれる「硫化アリル」は血液中の脂質を減らし、血液をさらさらにする働きがあり、高血圧・糖尿病・動脈硬化・脳血栓・脳梗塞などの予防に効果があるとか。アレルギー原因物質抑制効果も期待されているそう。

#### “玉葱パウダー”

きっかけは「もったいない!」。栄養豊富な野菜の良さを知っていても、野菜を食べなくなった子供たちの話を聞くたびに、見た目の規格が少し劣っただけで、味も栄養も遜色ない出荷できなくなった野菜をどうにか食べやすい形で提供できないかと試行錯誤して考案しました。有機栽培の素材の良さを生かして、玉ねぎの皮を一つ一つむき粉末にした手作りの玉ねぎ



パウダーです。お湯で溶いてうがいをすれば、かぜの初期症状(咳・たん・熱)が緩和されます。疲労回復には「ビタミン B1」が多く含まれる豚肉料理に使うのがオススメです。

#### “玉ねぎの皮茶”

玉ねぎの皮茶は、一つ一つ皮をむき、日数をかけて自然乾燥をするため、一度にたくさん作れません。玉ねぎの皮には脂肪燃焼・抗酸化作用などの働きをするケルセチンが多く含まれているため、高血圧や花粉症の方には特におすすめです。副作用の心配も無くお茶として違和感なく飲むことができます。

“切干大根”や  
時々企画される  
“うこん”も  
石川さん  
苦心の製品です

