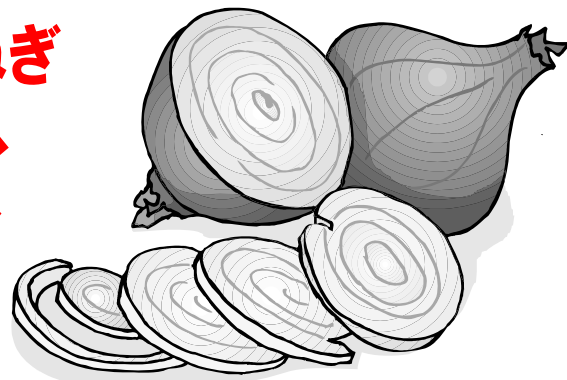




北海道夕張郡栗山町産 健康たまねぎ

さらさらレッド



毎年、この時期にご好評頂いております“北海道産さらさらレッド”
今回も読者の皆様だけに限定してご紹介致します。

こだわりの逸品

- ①たまねぎ内に3種の“健康成分”が含まれている
- ②全国生産量の半分以上を占める北海道の中でも希少な品種
- ③開発者 北海道大学 岡本博士の情熱がここに集約

今年も予約販売開始!

お近くの日経販売店(NSN)
からお届けします

さらさらレッドを食べるだけで摂れる3種の“健康成分”とは…

- 『ケルセチン』 血液サラサラ成分。通常の3倍も含まれ、高血圧・動脈硬化の予防に
- 『スルフィド』 コレステロール・中性脂肪・血糖値を下げる働きがある
- 『アントシアニン』 疲れ目・肝機能向上・血圧抑制・生活習慣病予防に効果的



このさらさらレッドの味は、通常のだまねぎよりも辛みが強く、いわゆる濃い味です。調理方法は、サラダ・煮物・フライ・炒め物と幅広くお使い頂けます。加熱すると辛みが消えて、甘みが増します。
ご注意頂きたい点は、水にさらしますと「健康成分」が流れ出してしまるので軽く流す程度にして、少々放置してからお使い下さい。

さらさらレッドは、農林水産省のプロジェクトで開発されたたまねぎで科学的なデータのもと栽培されています。種子の管理も岡本博士の指導の下で品質管理をしているので安心して食べていただけます。

さらさらレッド生産組合生産者が厳しい基準を作り、真剣に取り組んでおります。そのため、収穫量が少なく、数量限定となってしまいます。ご了承下さい。



巾着袋に入れてお届け。
※産地直送の農産物の為、土や皮などの汚れが付着する場合がございます。ご承知おき下さい。

北海道中央部・栗山町のみで生産されています。

輝く、赤いルビー色が特徴です！
さらさらレッドは加熱調理するといっそう甘味が増します。もちろん加熱調理しても豊富なケルセチンはそのままです！

日本の農産物を応援！
昨年より値下げして
数量限定販売致します。

お申込先は **ニュースサービス日経中野**

までお電話・FAX・Eメールにてご注文下さい。



0120-49-4946

FAX 03-3385-0207

e-mail:nakano@nikkei-ns.com

お申込書 (FAX送信先 03-3385-0207)

ご注文締切：2021年11月21日 お届け開始日：2021年12月5日以降 NSNより随時お届け

●商品の特性上、気象条件や作柄状況を見て収穫作業を致します。天候により出荷が遅れる場合もございます。予めご了承下さい。

産地・商品名	商品内容	代金(送料・税込)	ご注文数	HPからでもご注文頂けます
北海道栗山町 健康たまねぎ さらさらレッド	特別栽培 Lサイズ 5kg	3,080円	セット	
	特別栽培 Lサイズ 10kg	4,500円	セット	
お名前	ご住所 〒 - (マンション・建物名もご記入下さい)			
お電話 ()	様			

※お申し込みの後、商品代金をNSNにお支払い下さい。お客様の個人情報は商品のお届けのために使用し、以降適切に管理致します。商品の破損・汚損の場合を除き返品・交換には応じかねます。ご注文後のキャンセルはお受けできませんので予めご了承ください。また、お届け日についてのご指定はできませんが、配達希望時間帯はご指定いただけます。上記の希望時間欄にてご指定ください。日持ちいたしますが生ものため到着後は、直射日光の当たらない風通しの良い場所で保存頂き、お早めにお召し上がりください。