

# 今週の一口メモ

## 新玉ねぎについて知ろう!!!

新玉ねぎ…**収穫後すぐに出荷された**玉ねぎのこと (3~5月が旬) です。



皮が薄く柔らかい状態で、乾燥が進んでいないことから水分が多く、みずみずしいのも特徴です。生ではシャキシャキとした食感で、加熱した場合はとろとろになります。



### ★新玉ねぎの味

→**辛味が少なく甘みが強**いのが特徴です。そのため、生のままでも食べやすく、サラダによく使われています。

また、火を通すことでさらに甘味が増すので、スープなどに使うのもおすすめです。



### ★通常の玉ねぎとの違い

通常玉ねぎ



収穫してから約1か月間、**風に当てて乾燥**させます。

乾燥させると腐りにくく、日持ちするのが特徴です。

新玉ねぎ



収穫後に乾燥させることなく、**すぐに出荷**されます。

そのため、あまり日持ちはしません。