

～地産地消だより～ 新玉ねぎ

彦根市
三津屋町産！



通常、玉ねぎは日もちをよくするために、収穫してから1ヶ月くらい風にあてて乾燥させますが、新玉ねぎは“黄玉ねぎ”や“白玉ねぎ”を早取りし、すぐに出荷したものです。皮が薄く、水分が多くてやわらかいという特徴があります。また、辛みも少ないので、サラダなどに入れて生食するのがおすすめです。当院では、サラダやマリネ、和え物で提供します。



彦根市立病院

Hikone Municipal Hospital