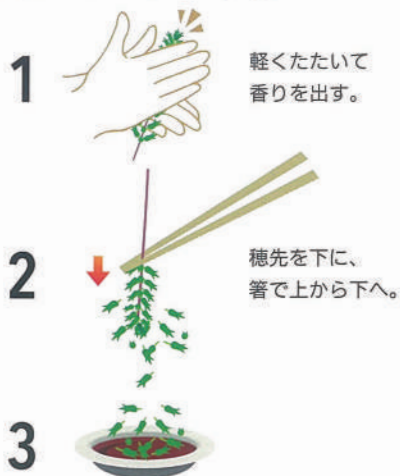


花穂・ほじそのとり方



保存方法

とてもデリケートな植物なので、できる限り早く使い切りましょう。

保存のときのポイントは2つ。

- 曲がりを防ぐため必ず穂先を上にして保存
- できる限り空気にふれさせず、10度位の冷暗所で保管



 **豊橋温室園芸農協**
花穂・ほじそ部会

〒441-8006 愛知県豊橋市高洲町字小島103番地の1

TEL.0532-31-6371

FAX.0532-31-8780

HP <http://www.toyoon.or.jp/hanaho>

 @toyoon.hanaho_hojisso



TOYOON.HANAHO_HOJISSO

豊橋花穂 ほじそ

色や形などの見た目の美しさだけでなくその香りや味でも、お料理を引き立てます。
シソの栄養成分をたくさん詰め込んだ食材です。
日本料理に留まらず、「和製ハーフ」としてフランス料理やイタリア料理など、
世界の料理とのコラボレーションを、ぜひぜひ、お楽しみください。



料理に彩りを添えて。



肉料理にもよく合います。
旨みそのまま、
さっぱり感を演出します。



単色料理にちよつと彩りを。
色数を増やすだけでより一層華やかになります。



パスタ等洋風料理にも相性抜群！
ほじそのフチフチ感が良いアクセントになります。



定番のお刺身のあしらいに。
お醤油に花穂を落とし、
お刺身と一緒にどうぞ。