

商品の「？」にお答えするお役立ち情報

Q

新たまねぎと普通のたまねぎの

違いってなに？

A

新たまねぎは、収穫後の乾燥期間が短く水分が多いため、やわらかい食感と辛みが少ないのが特徴です。

新たまねぎ



普通のたまねぎ

普通のたまねぎは、収穫後にしっかり乾燥させますが、新たまねぎは収穫後の乾燥期間が短く、春先に多く出回ります。水分が多いため、やわらかく辛味が少ないので生食にも向いています。

水分が多くて果肉がやわらかく、傷みやすい傾向があります。蒸れないように袋から出し、冷蔵庫に入れて保管していただき、お早めにお召し上がりください。