



兵庫県・淡路島発メイド・イン・につぼん

「人のでぎゅうらん」や「つぼん」 めつちやうまいタマネギ 作るんよ

『新どつちの料理ショー』で話題沸騰！
有名シェフ御用達の幻のタマネギを特別販売

糖度15度を目指し進化を続ける
成井さんの「幻の」タマネギ

淡路産ブランドタマネギの中で最近人気急上昇中、成井さんのタマネギをご紹介します。一般に7〜8%といわれる糖度は驚くなけれ、メロンと同じ13度。これはもう野菜というよりまるでフルーツです。もともと海の底だったミネラル豊富な土壌を生かし、肥料はとうもろこし等から抽出した100%自然の酵素で、農業はほとんど使われていません。しかも生産性よりも味にこだわって、普通のタマネギより収穫を2〜3週間遅らせて完熟をじっくり待つて収穫されるのです。手間ひまかけたタマネギはまるまると大きくてずっしりと重く、旨みがまっとうしています。しかし成井さんは現状に満足せず、努力に努力を重ね、さらに甘い糖度15度を目標にしています。塩、にがり、ちりめんじやこなどの海産物を混ぜ込むことで土壌の質を良くしたり、みかん農家の技術を応用したりするなど、タマネギに対する愛情と生産者としてのプライドは誰にも負けません。

生で食べて、あつ甘〜い！
グリルしたら、うっわあ〜旨〜い！

成井さんのタマネギはテレビのグルメ番組『新どつちの料理ショー』の特選素材として紹介されました。放送後全国からの問い合わせが殺到、うれし〜い悲鳴だそうですね。もともと有名レストランのシェフや著名な料理研究家の間では極上タマネギとしてよく知られ、直接買い付けられていました。数が限られていて一般家庭にはなかなか流通しない幻のタマネギ、いよいよ試食タイムです。
まずはスライス。普通のタマネギと違い、切るときに涙が出ません。切ったあと水にさらさなくても大丈夫、タマネギらしい爽やかな辛味の後にジューシーな甘味が広がって来ます。
次は、皮を剥かず丸ごとグリル。いい匂いが漂って来ます。オーブンを開けお皿に盛るのももどかしく、アツアツを食べると、口の中いっぱい甘いエキキスガほとぼしるではないですか！この感動を誌面で十分に伝えきれないのが残念！甘さと旨味がギュッと詰まったこの成井さんのタマネギを、特別にお願いし



淡路島成井さんの
甘〜いタマネギ
商品番号 BZ0013-70602
2,500円(税込) → 2,000円(税込) 返品不可
●内容/タマネギ40 (10玉〜12玉前後) ●簡単レシピ付 ●淡路島産 ●糖度100セット ※この商品はメンバーズ送料、価格割引対象外とさせていただきます。



成井 修司さん

※結露の多い朝の結露川沿いの畑にて成井修司さん、収穫前玉ねぎの葉が萎れると、葉が萎れ玉ねぎに入らずに落ちてしまう。葉が落ちてから収穫までの2〜3日間、成井さんはじっくり待つてから収穫している。

て限定100セット確保しました。幻のタマネギ入手のチャンスをぜひお見逃しなく。