ビオサポキッチン　　２０１８．２．１６

きばるの甘夏みかんで爽やかなランチ

甘夏ミカンを丸ごと楽しむビタミンたっぷりメニュー

・甘夏のちらし寿司
・赤かぶと青菜の漬け物で手まり寿司
・甘夏の皮でつくるピール

毎年この時期に作る甘夏ピール。

透き通るみかん色、香り、ほんのりとした苦味が、春の訪れを実感します。

熊本県水俣の生産者が、農薬に頼らない有機栽培で甘夏ミカンを育てているので、皮まで丸ごと安心して食べられます。

水戸でも梅が咲き始めました。