サラダから食べよう！ サラダファースト

横須賀市 YOKOSUKA CITY

kewpie

「やわらかく甘い」特徴を活かした

よこすか春キャベツ #YOKOSUKAペイザンヌサラダ

サラダの作り方

キャベツは約3㎝角に切り、他の野菜も大き目にカットする。ブロッコリーは電子レンジで加熱し、アスパラ・ポテト・ベーコンはフライパンで焼く。器にキャベツと調理した具材、コーンも盛り付けドレッシングをかけ、黒コショウを上からふる。

詳しくはこちら

ペイザンヌサラダとは、フランスの田舎風サラダという意味です。
横須賀市はフランス・ブレスト市と姉妹都市です。

オリジナルの＃YOKOSUKAペイザンヌサラダを作ろう！

1 よこすか野菜と卵を使う

2 素材は大きめにザク切りに

3 素材ごとに盛り付ける

ペイザンヌサラダとは？ キユーピー　ペイザンヌサラダ 検索

よこすか野菜

よこすか春キャベツ

温暖な気候に恵まれ生産された「横須賀キャベツ」は、神奈川ブランドに登録されています。
特に春キャベツはやわらかく甘みがあり、生で食べるのがおすすめです。

芯までおいしい！

よこすか野菜の情報はこちら

JAよこすか葉山

#YOKOSUKAペイザンヌサラダで投稿しよう