

部位によって味が変わります!

だいこん
大根

ちゅうおうぶ
中央部

ようぶ
葉部

あぶらいた
油炒めや、きんぴら、味噌汁
な
菜めしなどに最適!

やわ
柔らかく
あま
甘みがある部分
ぶぶん
サラダや、ふろふき大根に最適!

から
辛い

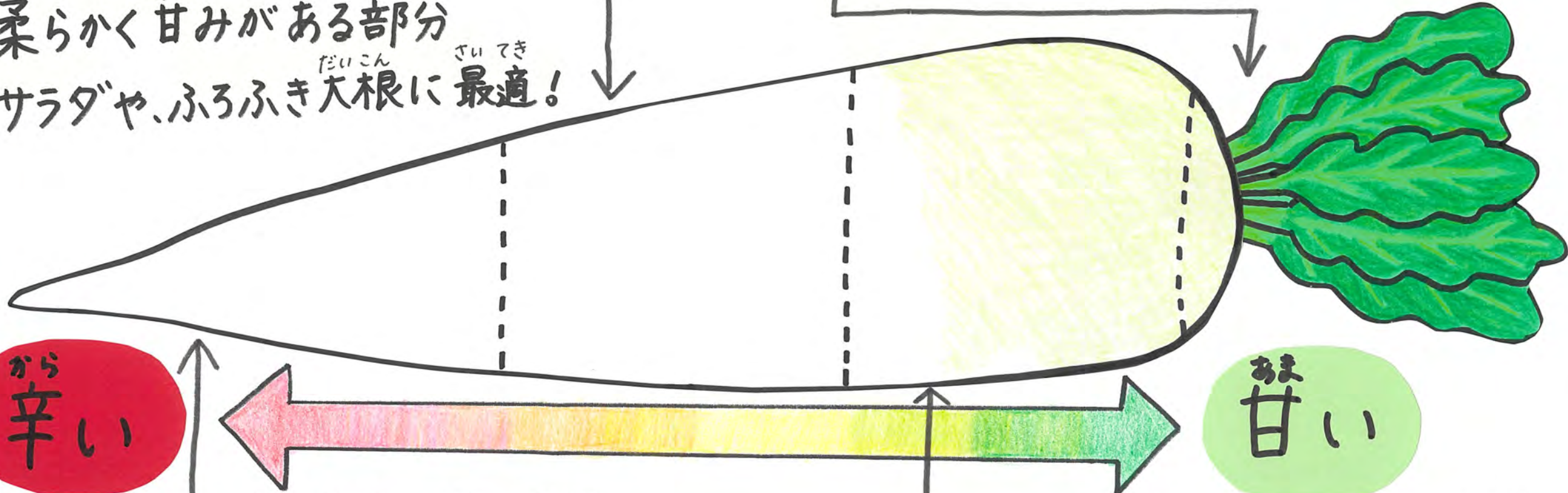
あま
甘い

せんたんぶ
先端部

から
辛み成分が、
せいぶん
おお
ぶぶん
辛い部分
だいこん
大根おろしや、漬物に最適!

あおくびぶ
青首部

すこ
かた
あま
少し固めで甘みがある部分。
なべ
もの
に
こ
ソウリ
ぶぶん
鍋物など煮込み料理に最適!



た もの だいへんしん
食べ物大变身

た もの
食べ物はいろいろなすがたに変身するよ!

だいず しやくひん
大豆からできる食品



ぎゅうにゅう

はっ こう

ぶん り

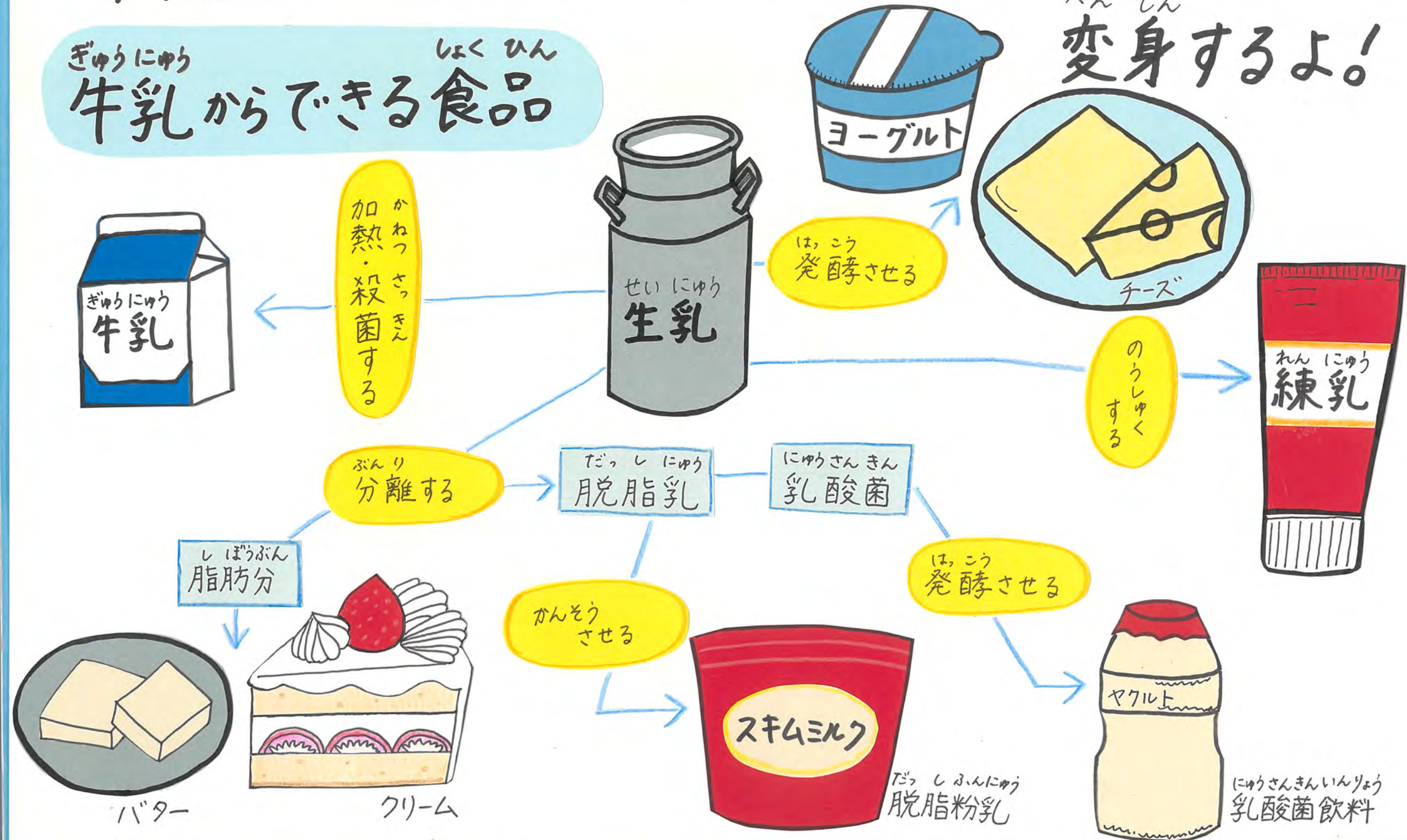
牛乳も発酵や分離によりいろいろなすがたに

変身するよ!

ぎゅうにゅう

しょくひん

牛乳からできる食品



米もいろいろなすがたに変身するよ!

米からできる食品

