

拝啓

初夏の候、益々ご健勝のこととお慶び申し上げます。この度はOisix新顔野菜、種までポリポリ生で食べられる“かぼっコリー”の試食モニターにご応募頂きまして誠にありがとうございます。

私たちは、有機野菜や特別栽培野菜、無添加加工食品などを販売するナチュラル&オーガニックネットスーパー「Oisix(おいしくす)」(<http://www.oisix.com/>)を運営しており、43万人以上の方にご利用いただいています。

特徴としまして、

- ・ 1品から注文可能
- ・ 定期購入の為の入会費・年会費は一切無料
- ・ お忙しい方でも受け取って頂けるよう、宅配日時を6つの時間帯から都合の良い時間を21時まで選択可能となっております。

今回は弊社の新顔野菜種までポリポリ生で食べられる“かぼっコリー”をご用意させて頂きました。

商品詳細につきましては、同梱しておりますので、一読して頂きお召し上がり頂ければと思います。

ご試食いただき、もしお口に合うようでしたら、大変嬉しく存じます。

また大変恐縮ではございますが、今回のかぼっコリーについてブログなどでご感想を書いて頂けると幸いです。そこでお願い事項がございます。

ブログを書いていた際、

- ・ **フードアナリスト協会での試食モニターではなく、届いた、手に入ったなどという言葉をご使用して頂けますでしょうか？**
- ・ **オススメのレシピなど大歓迎です。**
- ・ **写真なども是非、掲載してください。**

また是非、ご友人、ご家族にご紹介頂ければと存じます。

まだまだ未熟ではありますが、もっともっとよりよいサービス・商品を目指して進化してまいりますので、忌憚のないご意見・ご感想もお待ち申し上げます。

末筆ながら、ますますのご健勝とご多幸をお祈り申し上げます。

敬 具

モバイルサイトもございます。

是非覗いてみてください。

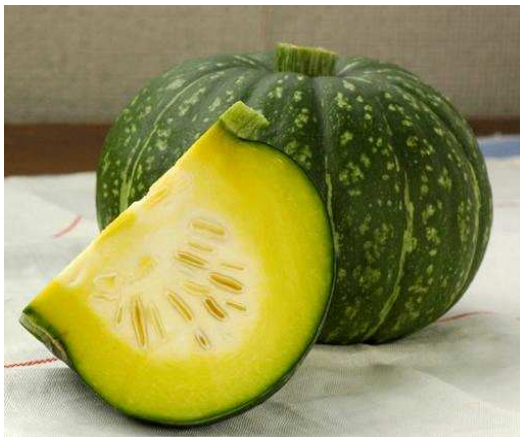


平成 22 年 6 月 吉日
オイシックス株式会社株式会社



Oisixの新顔野菜

種までポリポリ生で食べられる“かぼっコー”



<商品情報>

価格:348円(税込365円)

規格:1玉(約450g)

生産地:大分県

販売期間:6月17日~9月(予定)

■生で食べられる理由

一般のかぼちゃと品種も違うのですが、収穫のタイミングが一番のポイント。かぼちゃについて熟知している農家さんだからことできたかぼちゃなのです。

■開発ストーリー

最近「時短メニュー」が人気傾向にあります。

完熟かぼちゃを作り続けている青井さん親子はかぼちゃの売れ行きに伸び悩んでいました。“固いから切るのが面倒”“種をとるのが面倒”という理由で懸念されがち…そこで息子さんである、朝輝さんは“若い人にも受け入れられる時短で食べられるかぼちゃ”を作ることを決意。皮も種もサラダのようにして食べられる生かぼちゃを完成しました。時短で食べてしかも捨てる場所なしのエコな“かぼっコー”です。

■幸せな話

かぼちゃを半分に切ったときに、ハート型になっていることがあるそうです。農家さんはそれを見つけたとき、幸せな気持ちになるんだそうですよ。農家さんおすすめの食べ方は、かぼちゃをスライスして水でさらし、種ごとサラダ酢のものに。また軽く塩でもんでピクルスにしたり、ぬか漬けも合います。黄色のかぼちゃは食卓に彩を添えてくれます。お手軽にごはんの進む一品ができあがります。どうぞご試食ください。

かぼっコリーの美味しいレシピ produced by

Oixi [オイシィ]

<http://oixi.jp/>

かぼっコリーでカラフル棒棒鶏 レシピエ:長岡真由



鶏むね肉 230g
かぼっコリー 1/2個
マヨネーズ ●大さじ3
すり胡麻(白) ●大さじ2
砂糖 ●小さじ2
醤油 ●小さじ2

Step 1

鶏むね肉は筋にそって中心あたりに一か所切り込みを入れて火の通りを良くします。小さじ1ずつのお砂糖とお塩(分量外)で揉んでしばらく置いておきます。

Step 2

お肉を蒸し器に入れて、火を通します。(蒸し器がない場合は茹でて下さいね)熱いうちに、手で裂きます！火傷に気を付けて下さい！！

Step 3

千切りしたかぼっコリーと2の蒸し鶏を和えて、●印の調味料を合わせた胡麻ダレをかけたら出来上がりです。

ミニ野菜とかぼっコリーのヨーグルト味噌漬 レシピエ:Cho-coco



ミニ野菜セット 1セット
(Oisixで販売中)
かぼっコリー 1/8個
味噌 50g
ヨーグルト 50g

Step 1

かぼっコリーはタネをのぞいて縦に半分に切る。
ミニ野菜の大根やにんじんは皮を剥くラディッシュはよく洗う。

Step 2

厚手の保存用ビニール袋に味噌とヨーグルトを入れてスプーンで混ぜたり、袋の外から手でもんだりして混ぜ合わせる

Step 3

2に1の野菜を入れて全体にいきわたるように混ぜ、空気を抜くようにして密閉する。冷蔵庫で寝かせる。途中、1~2回袋のまま揉むようにしながら混ぜてなじませる。1日だと浅漬、2~3日でしっかりとのお漬物に。