



# モロッコいんげん

鹿児島県産

鹿児島県の指宿市で作られました。全国でも有数の温暖地であり、様々な作物がどこよりも早く出荷されています。モロッコいんげんもその気候を活かし、春は路地、冬場はハウスで栽培されています。

幅広で食感も良く、スジもありません。

素材の味を活かすには天ぷらがおすすめです。



いんげん料理イチオシレシピ

## あなたはどっち派？

モロッコのコショウ炒り煮

モロッコ♡新じゃがのグラタン

【モロッコのコショウ炒り煮の分量】

●牛肉100g ●マルモロッコいんげん100g～

- 糸コンニャク 半袋 ●にんにく 1かけ
- オイスターソース 小さじ1 ●醤油 小さじ2
- 酒 小さじ2 ●あらびきコショウ 小さじ1/2
- ゴマ油 少々 ●粒コショウ（あれば飾りに） 適量

【モロッコのコショウ炒り煮の分量】

●ジャガイモ（大）200g弱 ●マルモロッコいんげん4本～

- 牛乳 100ccまで ●ベーコン 1枚
- 生クリーム 大さじ1～2 ●バター 10g
- コンソメ 半個 ●塩、こしょう 少々
- 溶けるチーズ 適量



各レシピの  
詳しい作り方は  
こちら



IBUSUKI

鹿児島発