

鹿児島県指宿から新鮮いんげんをお届けします



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（あえば飾りに） 適量

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】

●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

