

「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3cm角に切り、他の野菜も大きめにカットする。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? キューピー ペイザンヌサラダ 🔍 検索



## 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 🐦