

大阪産

大阪なすプロモーション

J A 大阪南・
追手門学院大学経営学部
村上ゼミの学生による

試食宣伝会

日時 4月23日 木
8:00~

場所 大果北部支社
野菜部せり場



ボリューム
満天！
ずっしり
満足！

地元育ち！

皮まで
やわらかい！

油との
相性抜群！
とろける食感

みずみずしさ
が自慢！

煮ても
焼いても
揚げても
おいしい！

特徴



柔らかい肉質で油をよく吸うのが「大阪なす」の特長。
皮が薄くやわらかく、皮ごとおいしく食べられます。
石川の豊かな水と、もみがらたい肥を使った土づくりで瑞々しく育ちます。
収穫後すぐ出荷される鮮度抜群のなすで、
煮ても焼いても揚げてもおいしい万能野菜です。