

GREEN PEAS

# グリーンピース

果菜類



## 温暖な淡路島が産地

えんどうはさやえんどうと実えんどうがあり、  
グリーンピースは実えんどうの未熟な実を食用にしたもの。  
鮮やかな緑色で、春を告げる野菜の一つとして親しまれています。

主成分は良質のたんぱく質と糖質、ビタミン類。  
植物繊維も多く、血中のコレステロール値を下げるとされる不飽和脂肪酸も含まれます。

主な  
出荷時期

4月~5月

# 淡路島

淡路市 日の出



## 北淡地区で栽培

## 旬のおいしさをそのまま出荷

淡路市は年平均日照時間は2067時間と日射量が多く、海から吹く季節風の影響でほとんど降霜しない瀬戸内海式気候に属しています。この比較的温暖な特性を生かし、実えんどうを露地で栽培しています。収穫した実えんどうはJAの保冷库で保管し、旬のおいしさを保って出荷されます。品種は「紀州うすい」です。

昭和36年頃、淡路島内の各地で実えんどうの集団栽培が始まりました。平成10年以降、栽培地は淡路市北淡地区に集約され、市場出荷されています。

購入の問い合わせ JA 淡路日の出 TEL.0799-62-6200

## 食欲をそそる美しい緑色



## グリーンピースの冷製スープ

### 材料/4人分

グリーンピース	200g
白だし	300cc
スライスオニオン	20g
牛乳	10cc
生クリーム	10cc

①グリーンピースとスライスオニオンを白だしで5分ほど煮る。②①をミキサーに入れ、なめらかになるまでしっかりと回す。③牛乳と生クリームを②に加え、冷蔵庫でしっかりと冷やす。