

限定 50 本

まるみ

丸味 こだわりの ゆきわり大根

小規模集落元気作戦

- 丸味地区は、美方郡香美町村岡区を流れる矢田川の支流、丸味川の最上部に位置します。
- 現在、16 世帯が暮らし、但馬牛を育てる畜産が行われ、人口よりも牛の数が多、のんびりとした山あいの村です。
- おいしい水、おいしい空気、おいしい米、おいしい野菜、おいしい山菜、おいしい牛肉が自慢です。
- **日本一おいしい、丸味こだわりのゆきわり大根を、今回、限定50本ご用意しました。**
是非、この機会にお求めください。
- **ゆきわり大根と同じく、雪を被って甘くなった、ゆきわり白菜もご用意しました。**

丸味

美方郡
香美町
村岡区

まるみ

丸味 ゆきわり大根のここがスゴイ！



- **皮を剥かずに食べられます！**
皮がとても柔らかい為、お鍋に入れる時は、皮を剥かないで下さい。皮を剥くと煮崩れてしまいます。洗って、切って、お鍋にポン！お料理の手間が省けます。炊いた大根は皮もトロトロ！お箸がすっと通ります。
- **雪を被った大根なのでとても甘いです！**
丸味は雪がたくさん積もります。今年もすでに雪が積もりました。雪を被った大根は、土の中でどんどん甘さが強くなります。雪が多くなると大根は収穫ができなくなるので雪の少ない今だからこそ収穫できる大根です。
- **生でもおいしく食べられます！**
とにかく柔らかくて甘いので、生で食べられます。皮付きのままでも食べられますが、気になる方は、皮を剥いてください。千切りにして、お醤油や、お味噌、ドレッシングをかけて食べるのもお勧めです。

- **但馬牛の堆肥ですくすく育ちました！**
丸味は但馬牛の郷。とてもおいしい牛肉も村の自慢です。但馬牛の堆肥を畑の土にたっぷり混ぜ込んで育てています。他の大根とは違う、丸味こだわりのゆきわり大根ならではのおいしさを楽しんでいただけます。
- **大根の葉は美肌成分の詰まった栄養の宝庫です！**
大根の葉も、湯がいて調理すれば、柔らかく、おいしく食べられます。大根の葉は、ほうれん草と比べて、ビタミンCが約5.5倍、鉄分は約1.5倍、カルシウムは約5.3倍も多く含まれています。また、毛細血管の血行を促進させシミやクマの改善に効果のあるビタミンKもほうれん草より若干多いです。大根の葉は、美肌成分が詰まった栄養の宝庫です。丸味こだわりの雪わり大根は、捨てるどころが一切ありません。

- **丸味の小規模集落元気作戦のメンバーが作りました！**

丸味は、兵庫県の小規模集落元気作戦の事業に取り組み、村の活性化を目指して様々な取り組みをしています。この小規模集落元気作戦の参加メンバーや、インターンシップの学生さんたちが愛情を込めて作った自慢のゆきわり大根です。

