

CO国産ごぼうドライパック パウチ



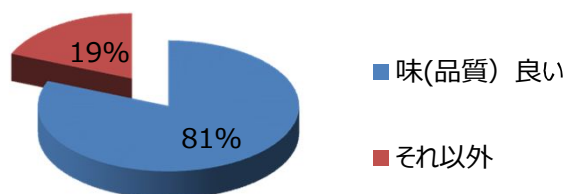
【商品名】 CO国産ごぼうドライパック パウチ
 【規格】 40g×3 / 常温
 【製造】 日本生協連(トース)/国内製造
 【賞味期限】 547日
 ※モニターは1袋で実施しました。

＜商品説明＞
 国産千切りごぼうを使用。水切り・あく抜き不要。素材に含まれる水分で蒸しあげているドライパック製法でつくっています。ごぼうの本来の食感と風味をお楽しみ下さい。

モニター実施概要

【時期】 2020年11月
 【生協名】 3生協
 【支所・センター】 全支所・センター
 【人数】 167名

モニター支持率 81%



■ モニター組合員さんの声 ■

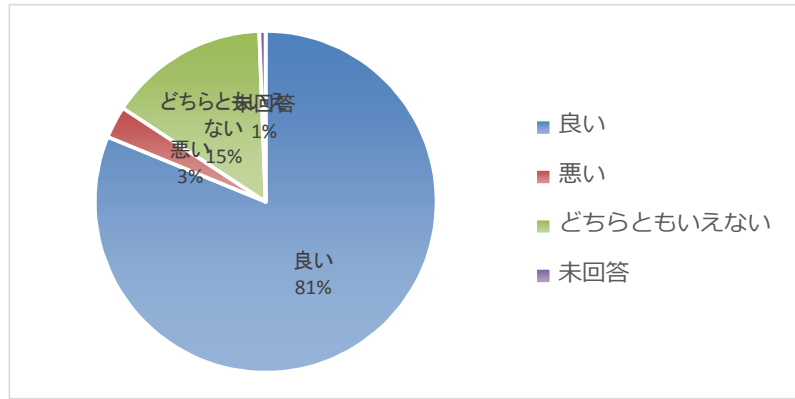
ポテトサラダに入れました。面倒なあく抜きも必要なくそのまま使えて便利でした。シャキシャキ食感がいいあくセントになりました。
 きんぴらごぼうで食べました！太めなので食べ応えがあり美味しかったです！ごぼうはいろんな料理に使えそうだしはじめて利用しましたが便利だと思いました！

(少人数の家族にはおすすめできる) マヨネーズ かんたん酢 ゴマを入れてサラダにしました。簡単でおいしく出来ました。



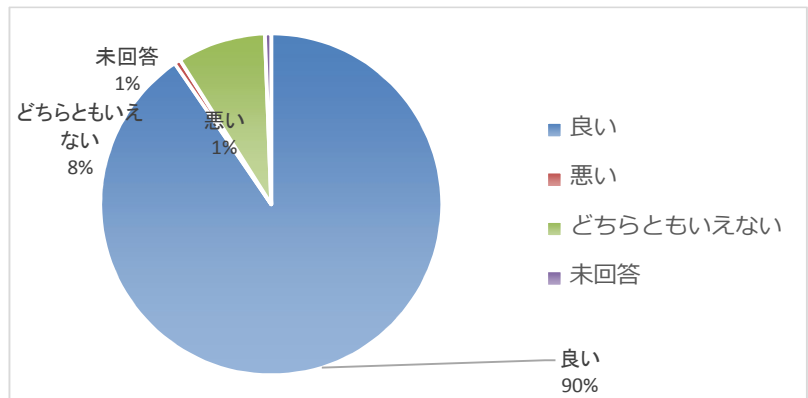
Q6.「C O国産ごぼうドライパックパウチ」の味（品質）について教えてください。

| | 総計 |
|-----------|-------|
| 良い | 81.2% |
| 悪い | 3.0% |
| どちらともいえない | 15.2% |
| 未回答 | 0.6% |
| 総計 | |



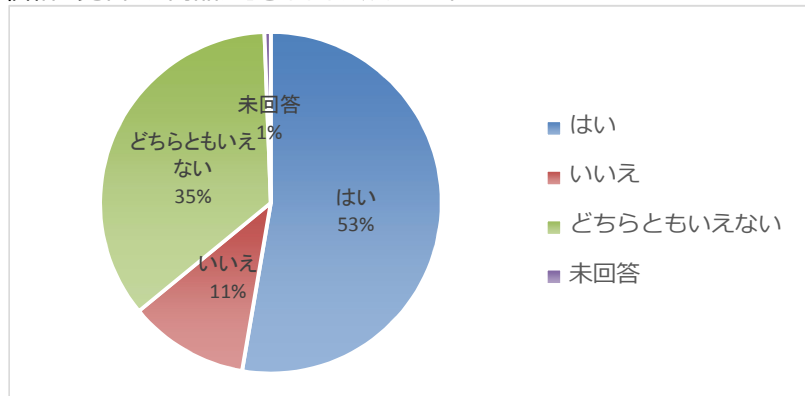
Q7.「C O国産ごぼうドライパックパウチ」の使い勝手について教えてください。

| | 総計 |
|-----------|-------|
| 良い | 90.4% |
| 悪い | 0.6% |
| どちらともいえない | 8.4% |
| 未回答 | 0.6% |
| 総計 | |



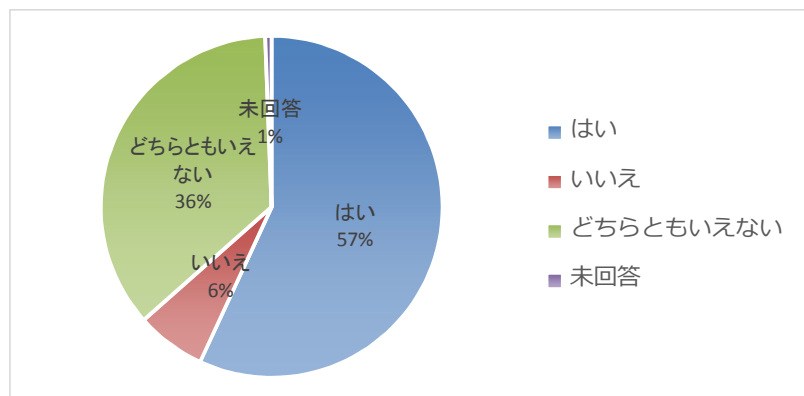
Q8.「C O国産ごぼうドライパックパウチ」は価格に見合った商品だと感じましたか。138円

| | 総計 |
|-----------|-------|
| はい | 52.7% |
| いいえ | 11.4% |
| どちらともいえない | 35.3% |
| 未回答 | 0.6% |
| 総計 | |



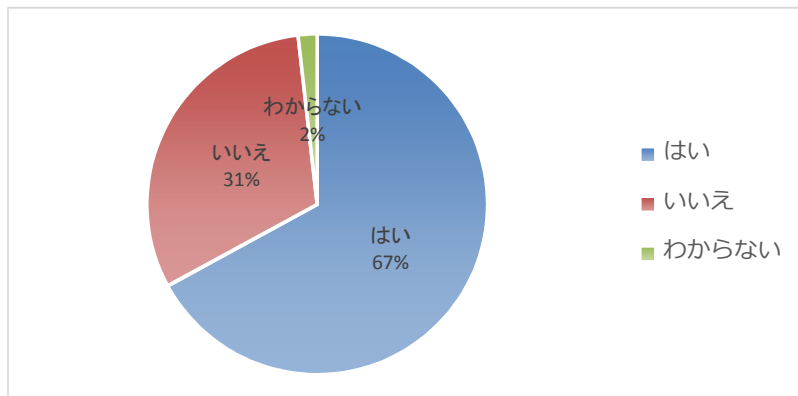
Q9.「C O国産ごぼうドライパックパウチ」を、ご家族、お友達にすすめたいと思いませんか。

| | 総計 |
|-----------|-------|
| はい | 56.9% |
| いいえ | 6.6% |
| どちらともいえない | 35.9% |
| 未回答 | 0.6% |
| 総計 | |



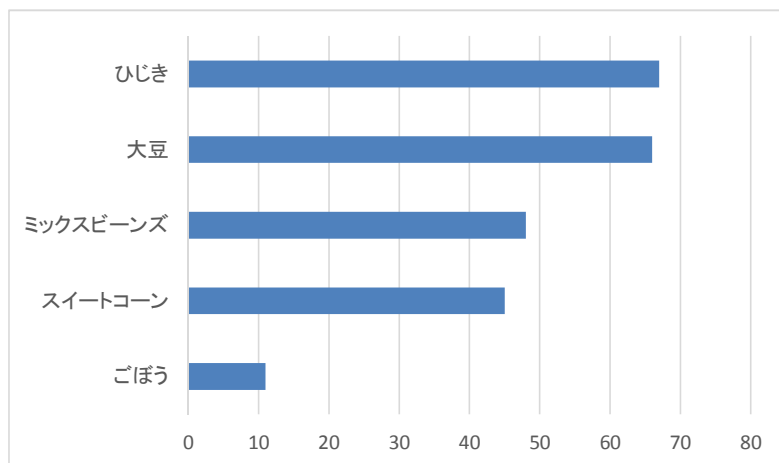
Q11. これまでにC Oドライパックシリーズをご利用されたことはありますか。

| | 総計 |
|-------|-------|
| はい | 67.1% |
| いいえ | 31.1% |
| わからない | 1.8% |
| 総計 | |



Q12. どの商品を利用されたことがありますか。

| | 総計 |
|----------|----|
| ひじき | 67 |
| 大豆 | 66 |
| ミックスビーンズ | 48 |
| スイートコーン | 45 |
| ごぼう | 11 |



Q10.「CO国産ごぼうドライパックパウチ」をどのように召し上がりましたか（調理方法、付け合せ等）。感想を含めてお聞かせください。

サラダにのせました。

大豆ドライパックと合わせてサラダにしました。思ったより短いのできんぴらには向かないかなあ、と思いました。風味はあるのですがとにかく短いので炊き込みご飯とかに入れるといいかも。

ポテトサラダに加えて食感のアクセントに

コーンと一緒にマヨネーズにあえてサラダにして食べました。

サラダに入れましたが、蒸したからかゴボウの匂いが悪く感じました。あまり美味しくなかったです。豚汁とかに入れば変わったかもしれませんが、そのままはあまり良くなかったです。

ゴボウサラダ風の味付けにして、ブロッコリーを混ぜ、リッツの上に乗せて、カナッペにして食べました。これも、蒸してあるからか、ゴボウの風味が生きていて、美味しかったです。リッツの塩味で、よりゴボウが甘く感じました。切り方に少し厚みがあるので、ゴボウの味を感じられて家族に好評でした！私自身はそのままでも食べられるくらいの食べやすさでした。

サラダにしました。ツナやマックスベジとドレッシングをあえるだけで簡単に1品できました。

玉葱と人参と一緒にかき揚げにしました そのまま使うとおいしくありません

お弁当の一品に、きんぴらにしました。お弁当には、丁度いい量ですが、普通の料理には、利用しづらいです。

ひじきと一緒に煮ました。ごぼうの風味が少ないと思います。

こんにゃくも入れて、きんぴらごぼうにしました。しゃきしゃきして美味しかったです。

ごぼうサラダにしました！

具沢山味噌汁の具として使った。そのまま汁の中に入れる事ができるので、使い易かった。

人参と一緒に炒めてきんぴらごぼうでお弁当のおかず、人参と一緒にになってたらいいのにと思いました。

大豆と、水で戻したひじきとすりごまとマヨネーズで和えて食べました。水っぽさがなく美味しかったです。

大豆と一緒にサラダに簡単に美味しかった！

豚汁に入れていただきました。ごぼうの風味が少し足りないようにも思いましたが、ごぼうが苦手な子どもも食べてくれたので嬉しかったです。

きんぴらごぼうにしました。ゴボウを切る手間がないので時短になるので良かったです。

冷凍むき枝豆、牛うすぎり肉と合わせ、甘辛く味を付けてごま油で炒め、炊き上がった米飯に混ぜあわせ、混ぜご飯として食べた。手間なく便利で、美味しくできて満足です

サラダに混ぜる、そのまま食べるなど。どちらも美味しかった。

鶏とごぼうの卵とじ

ごぼう、にんじん、大葉、カニカマをマヨネーズ、醤油、わさびであえました。柔らかく香りがよく美味しかったです

味や固さはとてもよくマヨネーズとあえてサラダにしました。ごぼうをよく買うので、値段が少し高いと思います。

Q10.「CO国産ごぼうドライパックパウチ」をどのように召し上がりましたか（調理方法、付け合せ等）。感想を含めてお聞かせください。

ごぼうサラダを作るのに使いやすかった

温野菜のサラダ

ポテトサラダに入れました。面倒なアク抜きも必要なくそのまま使えて便利でした。シャキシャキ食感がいいアクセントになりました。

大豆ドライパックとささみと和えてサラダにしました。

きんぴらにさせていただきました。量が少なかったので人参、こんにゃく、ちくわなどを入れて頂きました。

マヨネーズ和えにさせていただきました。シャキツとしていて美味しかったです。

マヨネーズで和えてサラダにしました。すごく手軽で大助かりでした！さらに、とても美味しかったですし、手がこんでいるように見えて幸せでした。賞味期限も長いので、ローリングストックをして、非常時に活用したいと思いました。非常時は食物繊維がなかなか取れないと聞きますが、パウチを開けてドレッシングをかければ、お皿も火も使わずに食物繊維が取れると…。さらに美味しいので、最高だな…と、思っています。煮込まなくても良いので、次回は時間が無い時のお味噌汁に入れたいと思います。

味噌汁の具材として使いました。

サラダにそのまま使いました。ごぼうの香りも凄くして食感もまあまあ良かったです。

豚汁に入れましたが、サイズが少し小さかったので、サラダにでも良かったです。

サラダに入れて食べました。量が少ないので物足りなさを感じました。

サラダの上に乗せて食べました。(サラダにはレタスとツナとコーンを使いました)ほくほくしていて美味しかったです

ハムと一緒にごまドレッシングであえた

豚汁にいれました。下処理なしで使えるので、良かったです。

ごぼうサラダ

少し臭みがありましたが、ごまとマヨネーズに合わせてサラダにしたらあっさり食べられました。

サラダマヨネーズであえて。

ハンバーグのたねに混ぜて頂きましたそのままと少し独特な匂いを感じました

きんぴら風に味付けごぼうはもう少し歯応えが欲しい

マヨネーズと胡麻と一緒に和えてサラダにしました。水切りやアク抜きをしなくていいので、すぐに使えて良いと思います。

きんぴらごぼうで食べました！太めなので食べ応えがあり美味しかったです！ごぼうはいろんな料理に使えそうだしはじめて利用しましたが便利だと思いました！

マヨネーズで和えて、サラダの上に乗せました！とても美味しかったです。ですが、もう少し価格が安いと使いやすいかな～と思います。

Q10.「CO国産ごぼうドライパックパウチ」をどのように召し上がりましたか（調理方法、付け合せ等）。感想を含めてお聞かせください。

すりゴマとマヨネーズで和えて食べました。パサつきもなく味も良かったです。

豚汁に入れました。子どもに野菜をいろいろ食べさせたいので使いたい時に手軽に食べられるので助かります。

お味噌汁の具に。そのままマヨネーズとゴマであえてサラダに。手間なく、すぐに使えるのが良い。

天ぷら（人参とかきあげにしました）。色が黒くてサラダではあまりきれいでない。

半分がとん汁に 半分は朝のサラダに

そのまま少し食べた。残りはサラダに入れた 柔らかくて使い易い

ごぼうのにおりがしっかりしていて かたさも程良く そのままゴマドレで食べました。

こちらもサラダにして食べました。食感もよくサラダがよく進みました。

サラダにトッピングしました。見た目 食感 独特のにおいが気になりました。

サラダにしました。めんどろなアク抜き不要なので時短になり 味もおいしかったです。

食べやすく 使いやすいですが ごぼうの味があまり感じられなかった。

ぶたじるの中に入れました

大豆と一緒にそのまま食べて残りは みそ汁に具材として入れました。

サラダにした。マヨネーズとゴマであえて

焼き肉プラス大根おろしポン酢 タマネギ キャベツ ピーマン 豚うす切り肉 ごぼうの味が勝って合わなかった気がしました。

豚肉 ほうれん草と中華風炒めに入りました。

サラダに入れて食べました。スープにもいいかも？と思います。

初めて食べたのですが（サラダで）風味よくおいしかったです。歯ごたえも良いです。

にんじん ツナ 塩こんぶ マヨネーズ 酢と和えてサラダにしました。ごぼうのあく抜きの必要がなく混ぜるだけですぐに出来 おいしかったです。水煮ではなくドライパックなので水分が出る心配がなくお弁当にも入れることができました。

ごぼうと牛肉とこんにゃくの甘辛いため おいしいしラクだった！

きんぴらにしました（少し量がすくなかった）人参 ちくわを入れて油でいため だし 酒 しょうゆ サトウで味付け

初めて食べたのでどうしたらいいのかわからなかった。

シーチキン 人参 しいたけ等と炊き込みごはんに入りました。袋を開けた時はごぼうの香りがしましたが ごはんにしたら今一つかな

上記方法で！ごぼうは下処理がめんどろくてあまり買わないので、小分けパウチになっていて手軽に使うと便利！

Q10.「C O国産ごぼうドライパックパウチ」をどのように召し上がりましたか（調理方法、付け合せ等）。感想を含めてお聞かせください。

Q 5 で書いたレシピで食べました。ごぼうの風味がしておいしかったです。

豚汁に入れました。

120円位が希望です。マヨネーズであえすりゴマをかけてお弁当に入れました。ゴボウサラダの上に大豆もトッピングしました。お弁当の一品がすぐ出来て助かります。常温で保管でいるのも良いです。

おみそ汁にしました。

ドレッシング、マヨネーズなど

色が悪い。半分は、サラダに入れた。残りの半分は豚汁の中に入れた。

サラダに入れました。味が濃く美味しい。

ゆでたまやし、ハム、きゅうりと一緒にごまドレッシングであえていただきました。ごぼうは思ったよりやわらかくておいしかったです。

サラダに入れました。レタス、ごぼうドライパック ツナで簡単な一品になりました。

豚汁の中に入れた

マヨネーズとあえました

サラダ

サラダに入れた。和風のサラダのようになってよかった。もう少し安くなるといいなと思った。

炊き込みごはんにした

きゅうりとちくわをせん切りにしてごまドレッシングとマヨネーズでサラダにしました。

豚汁の具として使いました

マヨネーズをあえてごぼうサラダです。

ごぼうサラダ

サラダに入れた。シャキシャキ感がもの足りなかった。

味付けは、ごまドレッシングとマヨネーズ、黒こしょう。レンジでチンした人参と「C O国産ごぼうドライパックパウチ」とサラダにしました。

サラダに入れました。

つみれ汁に入れました。手軽で歯ごたえもあって おいしく頂きました。

サラダで食べました。少し水っぽい感じで食感と香りが良かったら是非使いたい商品です。

豚汁に入れてかおりもあって歯ごたえもあった

素揚げして ぼん酢しょう油を少しかけて食べてみました。

| |
|---|
| Q10.「CO国産ごぼうドライパックパウチ」をどのように召し上がりましたか（調理方法、付け合せ等）。感想を含めてお聞かせください。 |
| マヨネーズでのサラダに |
| サラダ おいしいです。 |
| かしわとこんにゃくと合わせ煮にしました。 |
| ツナとマヨネーズあえ |
| 同じモニターの大豆パウチと混ぜて食べた。簡単でおいしかった。 |
| ごぼうのドライパックもサラダのトッピングそのまま食べました。ごぼうだけに味があっておいしかったです。 |
| 野菜サラダにトッピング そのままでもおいしいから |
| サラダの上へのせた |
| ごぼうサラダ |
| 豚汁の具として食べました。 |
| サラダ みそ汁に入れました。香りもよく歯ごたえもあり扱いやすかったです。 |
| ツナと梅とマヨネーズとあえて小鉢にしました。キンピラをつくるにはたりないのでサラダかんかくでつかうには適していると思う。 |
| サラダ ドレッシング たべやすいゴボウでこどももたべれました。 |
| 煮魚の香りづけと付け合せに！ |
| マヨネーズとあえてサラダ。きゅうりと一緒に。 |
| 牛肉の炒め煮。いつも生のゴボウを使うが手軽で買い置きに良い。 |
| ごぼうとにんじんでキンピラにしました。 |
| マヨネーズで和えて食べました。風味が弱いかなと感じました。 |
| ごぼうサラダ・塩少々 酢少々 マヨネーズ大2 しょうゆ大1/2 すりごま大2 調理方法 ごぼうは「チン」をしてあたためた所に塩と酢をふってさめたら残りの調味料であえる。 |
| 未回答 |
| きんぴらごぼうと同じように人参 ピーマン等といっしょに甘からにフライパンで味付けした。 |
| おみそ汁に入れました。 |
| サラダの上へのせました。 |
| この商品も初めて知ったので そのまま食べてみました。何か味をつけた方がいいなあと思いました。普段 お弁当を作っているのですが、これなら にんじんを足して マヨネーズで合えて ごぼうサラダがすぐできます。ごぼうは面倒なのですがこれなら ストックして何にでも使おうと思いました。 |

| |
|--|
| Q10.「CO国産ごぼうドライパックパウチ」をどのように召し上がりましたか（調理方法、付け合せ等）。感想を含めてお聞かせください。 |
| ごぼうとお水で戻した切干し大根とツナ缶をマヨネーズとマスタードで和えたサラダ |
| 「COOP北海道のつづコーン」「AIKOHAN美味しいツナ」を加えマヨネーズベースのごまだれであえサラダにしました。あと一品足りないと思った時 家に常備してある食材で出来るので大変便利 美味しかったです。 |
| そのままサラダにして食べた。やわらかくて食べやすかった。 |
| ドレッシングであえて食しました。 |
| 大豆ドライパックと同じサラダに入れました。手軽で量も使いやすいと思います。 |
| きんぴらにしました。下準備なくて済んで とても便利でした。もう少しカットの仕方が長くていいかなと思いました。 |
| サラダです。レタス キャベツ きゅうりなどをちぎって ごまドレッシングをかけて食べました。おいしかったです。 |
| 冷凍さといも 豚こま 人参 大根を水煮（たっぷりの水）にしてやわらかくなったら ごぼうドライパックのごぼうを入れ味噌を入れ仕上げに長葱を散らしてとん汁にしました。 |
| 大豆と同じく 温野菜 青じそドレッシング 大豆と一緒に食べた。とても食べやすく サラダとして使い勝手が良い。 |
| サラダでそのまま食べました。 |
| 人参、玉ねぎ、みつばと一緒にかきあげ天をしました。ごぼうの香りもあり おいしいかき揚げでした。この商品は量も少なく切り方を見ても限られた料理しか出来ないと思いました。 |
| ごぼうのみそ汁にさせていただきました。ごぼうの調理は面倒なのでこれは楽でよかったです。やはりそのままのごぼうを自分で調理した方が風味などが落ちず良いかな・・・でも 美味しかったです！ |
| 千切りきゅうりとマヨネーズ和えにしました。火を通す手間がなく少量なので みそ汁にいれても良さそう。 |
| ゴマ油で炒め めんつゆ 砂糖少々 しょう油で味付けし ゴマで和えた。 |
| きんぴら煮風に調理 人参（千切り しめじ 挽肉）オリーブ油で それぞれを炒めごぼうを加えて炒め合わす。さとう しょう油 だしで味つけ 七味少々 いりごまをふる。 |
| 子供の幼児食にたきこみご飯で使いました。パックから開けて一口食べましたが ごぼうの食感もありつつ やわらかかったのでゴボウサラダにしてもよかった。やわらかくて良かったので 小さな子供さんでもたべれるので、ためしに 火をとおさず そのままサラダにしてあげてみたいです。お値段が98円とかだと手がとどきやすいかと・・・気持ち量が少ない気がした。 |
| マヨであえてサラダにした。 |
| サラダにのせて |
| きんぴら |
| いそがしい時間の煮物に重宝しました。また、砂糖をまぶしておやつにも美味しいです。 |
| ごぼうサラダで豆と一緒に頂きました。 |
| 未回答 |

| |
|--|
| Q10.「CO国産ごぼうドライパックパウチ」をどのように召し上がりましたか（調理方法、付け合せ等）。感想を含めてお聞かせください。 |
| お弁当用に人参と合わせてマヨネーズとゴマに合えサラダにしました。 |
| 未回答 |
| おからサラダの中に少しきざんで入れました。歯ごたえも残っていておいしかった。 |
| 豚汁（ごぼうの食感もないし 味もおいしくなかったです。残念。） |
| 人参を加えて炒め すりごまを塗して 手軽に調理できるので調法します。金平風に味付けして頂きました。 |
| ごぼうサラダにしました。量が丁度良かったです。 |
| 豚汁につかいました。 |
| マヨネーズ ゴマがよく合うサラダ あく抜きしなくて良いのが一番 少人数家族にはこの量が良い。 |
| サラダ（マヨネーズで味つけ） |
| きんぴらごぼうにして食べました。 |
| 大豆 つな缶と合わせてサラダにしました。 |
| 豚汁にいれていただきました。手間がはぶけ簡単でいいと思います。 |
| 生野菜の上にごぼうをマヨネーズと七味であえたものをのせてサラダにしました。 |
| （少人数の家族にはおすすめできる）マヨネーズ かんたん酢 ゴマを入れてサラダにしました。簡単でおいしく出来ました。 |
| ちくわときんぴらごぼう |
| きんぴらごぼう |
| ひじきや大豆にあわせて98円だと嬉しいです！蒸してあるのでサラダの上にトッピングできました。 |
| 同じく野菜サラダの中に入れました。歯ごたえも長さもよくおいしかったです。 |
| マヨネーズ すりごま 少量のゴマドレッシングで和えてごぼうサラダにして頂きました。レタスの上にごぼうサラダを乗せて頂くとうまくおいしかったです。水切りされているのでマヨネーズなどが水っぽくならず良かったです。 |
| みじん切りにしてハンバーグの種に混ぜた。ごぼうの食感が感じられなかった。 |
| 切れてる糸コンとっしょにキンピラに。時短になります。ちょっと一品に。いっぱい作っても残るし。 |
| 豚汁に使いました。余り細過ぎてごぼうの食感も香りも感じられない。もう少し大ききの方が良いと思います。 |
| ごぼうサラダにしました。下ゆでしなくていいのは本当にラク。 |
| サラダに入れていただきました。マヨネーズとの相性もいいです。 |
| シーチキンとマヨネーズであえてワインのおつまみにしました。 |

Q10.「CO国産ごぼうドライパックパウチ」をどのように召し上がりましたか（調理方法、付け合せ等）。感想を含めてお聞かせください。

水分がなくかりっと揚げあがっていました。袋を開いて香りが良く。桜エビとかき揚げにしたら、せっかくのごぼうの香りがエビに負けて残念でした。

Q13. 他にどのような素材、惣菜のドライパック商品があれば便利だと思いますか。理由もお聞かせください。※商品の記入があったコメント抜粋

マッシュルーム

切り干し大根

彩り様に、にんじんなど

れんこん、うずらの卵

切り干し大根

切り干し大根(きゅうりと、マヨネーズなどで和えてサラダ風にして食べるのに便利そう)

チキンサラダにできるような物

玉ねぎなど。

家では、4人弁当です、ちょっと味をつける(我が家では、シュガーレスなので) と、副菜になり、手作り感ができるもの
がよいです。

れんこんとかどうでしょう

シメジなどキノコ類

マッシュルーム、もち麦

ミックスビーンズ

野菜、何でも

ツナ缶詰めよりも手軽でゴミ分別の手間も省けるので便利だと思います。

にんじん(千切りがあれば、サラダにも味噌汁にもきんぴらなどにも使えて便利だと思いました)

長芋も使いやすいかも。

もどすのが面倒な切り干し大根があると助かります

レンコン、シーチキン(食塩不使用)

根菜セット。

れんこんとごぼうのセットなんてあるとすぐに使えて便利かなと。

緑色の野菜などのドライパックがあれば、マカロニサラダやスパサラをする時にきゅうりやブロッコリーがない時に助かる。
枝豆など。

レンコン 栄養価も高く、サラダにして食べたいけど、ごぼう同様、洗ったりきったりあくをとったり、蒸す作業が面倒。

にんじん

ミックス豆が気に入っています。ヒヨコ豆のように型も固さも他の豆とは違う物が入っていておもしろい。黒豆とかうづら
豆のように少しマイナーな豆はどうでしょうか。

れんこん(洗い 皮むき アク抜きの手間がはぶけるので)

ドライパックをそんなに使わないので特になし

レンコン大好きなのでサラダにちよいと・・・ いんげん 油いためも良いですね

ツナがあると嬉しいです。ツナ缶はよく使うのですが缶のフチで手を切ったり ゴミ捨てに不便等があるためパックだとあ
りがたいです。

両方ともチャックがついていると良いと思います。

れんこん!

枝豆、れんこん、エビ、メンマ/缶のタイプよりパックの方が使いやすい。缶だと手を切ったりするため。

混ぜご飯が好きなので栄養面を考え色々な豆を少しずつ入れるので・小豆・えんどう豆・そら豆等々あればうれし
い。

お肉系があつたらいいなと思います。お弁当に使えるので

ミックスきのこ(いろいろな料理に使えるから)

枝豆は冷凍しか使った事がないのでドライパックがあればいいですね

ぎんなん(国産) 近くのスーパーにあまり置いてないので常備したいです。

人参

マッシュルーム(常備しておきたいので)

ピーツ(ピンクのいもみたいな野菜)

人参 ごぼうの様にスティックタイプがあるとサラダや弁当に色付けで使える。

黒まめ たくのに手間がかかるので甘みがあるのと無加糖と2種類あると余計よい。

備蓄用としては便利だけど、普段使いとしては量が少ない。

ドライ系のはあまり好きではないので分かりません。大豆はいいですね。

Q13. 他にどのような素材、惣菜のドライパック商品があれば便利だと思いますか。理由もお聞かせください。※商品の記入があったコメント抜粋

しいたけ類があればいいかな。この季節 煮物やなべをするのですが 少量のドライパックがあれば 里芋の煮物とかに重宝しそうです。しいたけなら 丸のままとかスライスとかあればいいかな。

枝豆 にんじん

レーズンのブランデー漬 (ヨーグルトのトッピング用に) 成果素材用にもよいかと ミックスドライフルーツのブランデー漬 (ヨーグルトのトッピング用に)

しいたけ 味御飯とか水に戻さなくてよいので時短で使い勝手が良いと思います。

そのまま使えるのでとても良かったです。ありがとうございました。

国産の竹の子等あればちらしずしの具 炊き込みご飯等に便利と思います。

にんじん パプリカ しいたけ (きのこ類) 理由) よく使うため

全商品で満足しています。

にんじん きんぴらやサラダに入れられるように

鶏そぼろ等お弁当に使えるもの

雑穀米ドライパック! サラダや肉だねに少し入れるのにあれば便利だなと思いました。

れんこんのドライパックを希望します。あくめきなどが手間なので ゴボウのようにドライパックでパッと使えるとサラダや素揚げなど便利かなと思いました。

ちょっと思いつかないけど便利だと思います。

レンコン。痛みやすいから。

今まで冷凍を使いましたが、1回使いきりなので利用しようと思います。旬の時にしか食べていない竹の子、国産で出来たら、度々料理に使えていいかな。

キノコ、根菜、切ったり火を入れたりする時間短縮に。