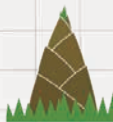


農家が教える

タケノコづくし



タケノコご飯で
おもてなし



下処理

保存

加工

使いきりレシピ



幼竹が宝に！
地場産メンマが熱い！

天日干しでコリコリ
タケノコスルメ



カレーや炒め物にも！
乳酸発酵タケノコ

知れば知るほど、タケノコぐらしはも、と楽しくなる！