



たまねぎの



保存方法について

A.葉をカットした状態

・・・湿気に弱い為、日が当たらない風通しの良い場所にネットなどに吊るして保存する。消費期間 1~2 ヶ月程度。

B.葉が付いた状態

・・・葉先を結び軒下などに吊るす。葉の根元の水分が抜けたら葉をカットし、Aと同様に保存する。

※新タマネギの場合はなるべく早く消費

