イタリア野菜を使用した加工食品一覧

大阪生まれのトレビスリゾット（250 円）

大阪市内で生産された、イタリア野菜「トレビス」と お米「ヒノヒカリ」を使用し、管内組合員・株式会社幸南食糧・IBU 四天王寺大学らの協力のもとで開発。 チーズ風味の効いた、優しい口当たりのリゾットです。

大阪生まれのフェンネルスープ（200 円）

大阪市内で生産された、イタリア野菜「フェンネル」と「人参」「玉ねぎ」を使用しました。
具沢山で食べ応えがあり、フェンネルの上品な香りをそのまま残した、コンソメ味のあっさりとしたスープです。

大阪生まれのケールポタージュ（5 食入り　450 円）

大阪市内で生産された、イタリア野菜「ケール」を使用しました。
ケールの独特な風味と青々とした色合いを残し、まろやかな粉末のポタージュスープです。

販売は、直売所「おいで～菜」平野店および移動販売車にて行っております。