



嵐かぶら

大野市嵐地区で栽培されています。

焼畑農法で栽培されています。
表面は赤紫色ですが、実は白色。

炭水化物が多く含まれており、肉質はしまっていますが、柔らかく甘味があります。サラダなど、生食でおいしくいただけます。



● 収穫時期: 10月～11月

栄養成分

可食部100gあたり						
	エネルギー (kcal)	水分 (g)	タンパク質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食物繊維 (g)
根、生	26	92.8	0.6	0.1	6.0	2.0

ミネラル						
	ナトリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	カリウム (mg)
根、生	7	20	10	0.2	0	187

ビタミン						
	A:β -カロテン (μ g)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)	葉酸 (μ g)	
根、生	0	0.02	0.05	24	40	

Tr : 検出感度以下

— : 未測定

注)この成分値は平成16～18、23、26,27年度に測定した結果をまとめたものです
同じ食品でも年度、収穫時期、産地により値が異なりますので、ご注意ください