

下中たまねぎ フェア



初夏限定の甘み

小田原・下中地区で育つ
「下中たまねぎ」。

みずみずしく甘みがあり、生でもおいしく
食べられるのが特徴。

火を入れると、さらに甘みと
旨みが引き立ちます。

6/8 MON - 6/14 SUN

小田原産「下中たまねぎ」を使った
限定メニューが市内各店に登場。
みずみずしく、甘み豊かな
旬の味わいをお楽しみください。



市内の飲食店で
下中たまねぎメニュー
続々登場！

みずみずしくて
甘い！

下中たまねぎを
もっと楽しむ
簡単レシピの
掲載！



初夏限定の甘み

下中たまねぎ フェア



みずみずしくて
甘い！
下中たまねぎを
もっと楽しむ
簡単レシピ



小田原・下中地区で育つ
「下中たまねぎ」。
生でも、火を入れても。
下中たまねぎの美味しさを、
ぜひご家庭で。

下中たまねぎを使った
限定メニューが
市内の飲食店で楽しめます！

6/8(月) - 6/14(日)

家で簡単！おすすめレシピ

1 丸ごとレンジ蒸し



レンジでチンするだけ！
とろっと甘い、簡単ひと皿。

作り方

- 1 玉ねぎの皮をむき、上下を少し切り落として十字に切り込みを入れる。
- 2 耐熱容器に入れ、ラップをして600Wで6~7分加熱(大きさによって調整)。
- 3 器に盛り、ポン酢やバター、オリーブオイルなどをかけて召し上がれ。

おすすめの食べ方

ポン酢+かつお節/バター+黒こしょう/
オリーブオイル+塩

2 オニオンスライスの鰹節かけ



水にさらさなくてOK！
みずみずしく、シャキッと甘い。

作り方

- 1 玉ねぎを薄くスライスする。
- 2 器に盛る。
- 3 鰹節をのせ、醤油やポン酢でどうぞ。
お好みで青じそやごま油を加えても◎

おすすめの食べ方

鰹節+ポン酢/醤油+ごま油/
しそ+ごま油+塩

※さらさなくても辛みが少なく、おいしく食べられます。

3 輪切りステーキ バター焼き



香ばしく焼いて、甘みをぎゅっと凝縮。
バターや塩でシンプルに。

作り方

- 1 玉ねぎを1.5~2cmの輪切りにする。
- 2 フライパンにオリーブオイルを熱し、玉ねぎを並べる。
- 3 両面を中火でじっくり焼き、焼き色がついたらバターを加え、塩・こしょうで味をととのえる。

おすすめの食べ方

バター+しょうゆ/塩・こしょうだけでも絶品！

市内の飲食店で
下中たまねぎメニュー続々登場！

参加店舗・限定メニューの詳細は
こちらから ▶▶▶

※メニュー内容や提供期間は店舗によって異なります。
最新情報は市ホームページでご確認してください。



主催：健やかな食のまち小田原推進協議会
事務局：小田原市役所観光課
問合せ：0465-33-1521

