

# 新久留米ブランド カリブロ

このたび、新久留米ブランド品として、「カリブロ」が誕生しました。久留米市中央卸売市場では、数年前からこの「カリブロ」に着目し、久留米市の新特産品としてブランド化すべく、生産者との連携を重ねて参りましたが、平成20年1月より本格的な出荷を開始いたしました。



おかげさまを持ちまして、販売好調が続き、完売に次ぐ完売で、現在出荷が間に合わない状態となっております。

久留米青果(株)では、現在総力を挙げて生産者の皆様を支援しながら、出荷体制を整えております。

生産者の皆様の努力により、減農薬に努めながら、激変する自然気候との戦いは始まったばかりですが、この爽やかな甘味を皆様の食卓へお届けできますよう、一層のご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

「カリブロ」は筑後川の肥沃な大地の恵みを凝縮した**栄養満点**の商品です。お客様に愛され親しまれる**ヘルシーベジタブル**として、ニーズに合った規格により販売促進して参ります。

久留米市中央卸売市場発 カリブロをどうぞご賞味くださいますようお願い申し上げます。



立派に実ったカリブロ！  
鮮やかな浅黄色が幾何学模様を引き立てます。



収穫支援を行う久留米青果職員



上) 葉茎の切り出し  
下) 選別作業



減農薬栽培は自然との闘い！  
ほ場の一部は、土壌障害も発生。  
安心・安全の裏づけが  
新久留米ブランドを支えます。



## 調理方法

カリフラワー・ブロッコリーと同様です。



食味にクセが無く、どんな料理にもマッチします！  
主茎も柔らかく爽やかな甘味で、茹でると黄緑色～緑色の鮮やかな色合いが、ヘルシーな食欲を誘います。

塩茹では沸騰したお湯に

マヨネーズ or ドレッシング  
(あなたはどちら派?)

**2分～3分**が目安です！

**お弁当のおかず**に！ **シチューの具**に！ **炒め物**などに最適です。

(炒めても型崩れしません！ 葉や茎は味噌汁の具でもOK！

シチューやカレーの具でもバッチリOK！

酢豚や八宝菜の具でも良く合います！)

どうぞ、カリブロをご賞味くださいませ！

