

MIO  
TENNOJI



近畿大学  
農学部の学生が  
作った野菜を  
天王寺ミオで  
販売!!



MIO × KINDAI

近大まるミオしえ

7.11 SUN 12:00~18:00

場所：JR天王寺駅 公園口



旬野菜、  
約10種類を  
販売!

学生が作った販売野菜のご紹介



フルティカ(トマト)

酸味が少なく食感の良い中玉品種。果皮が薄くて口に残りにくく、ゼリーの飛び出しが少ないのが特徴です。リコピンを豊富に含んでいます!



水なす(ナス)

大阪泉州地域で栽培されている品種。皮の薄いたまご型で、水分量が多く、甘みが強いのが特徴です。浅漬にするのがおすすめ!



伏見甘長

辛味のない大型のとうがらし。果肉が柔らかく、焼く、煮る、揚げると様々な調理法に使えます! 江戸時代からある京野菜の1つです。



ピー太郎(ピーマン)

苦味やピーマン臭が少なく、甘みのある品種なので、ピーマン嫌いな方におすすめ! 果肉が厚くジューシーで、ビタミンC、カロテンが豊富です。

MAP JR天王寺駅公園口

天王寺ミオで販売!

