

肉厚でジューシーな大型の甘長トウガラシ。
焼肉、バーベキューのおともに最適。

ねごろ大唐^{おおとう}

○特徴：

シシトウガラシの倍の長さ12～13cm、
の大きさ。ボリューム感があり、ピーマン
に比べてクセがない。果肉が厚く柔らかい
新しいタイプのとうがらし。



○食べ方：

半分に切って油で炒めて食べるのが一般
的である。千切りにして塩昆布と炒めたり、
ミンチ肉を詰めて焼いても美味しい。

○来歴：

平成10年頃より岩出市で水田転換作物
として導入される。軽量で栽培が容易で
ある。根来寺の大塔(国宝)から命名され、
平成25年に「ねごろ大唐」で商標を登録。



○旬：6月下旬～10月中旬

○産地：岩出市、紀の川市

○生産量：5 t (H24年度)

○問い合わせ先：JA紀の里岩出集出荷場（代表0736-62-2533）

○出荷期間：6月下旬～10月中旬

○販売単位：150g/袋、250g/袋、4.5kg/箱