

江戸東京野菜

江戸時代から昭和初期ころまで栽培されていた伝統野菜「江戸東京野菜」時代の流れとともに栽培されなくなりました。

「伝統の味を残さねば・・・」との思いで二十年ほど前から栽培を始めて現在認定しブランド復活しております。

独特の濃い味わいが特徴で、露地栽培の自然のもと丹念に手間暇かけて育てられました。

そんな貴重な野菜をフリーズドライにして野菜本来の美味しさを閉じ込め、作り上げました。

あっさりとした中にコクがある鰹だしに松茸・鯛・鶏肉を入れ、それぞれ味わい深いお吸い物に仕上げました。



< 亀戸大根 >



江戸時代後期より亀戸あたりで栽培されていた大根で、根が30センチ程度の短いと素材自体に辛味があるのが特徴です。鶏肉と鰹だしを加え、さっぱりとしたお吸物に仕上げました。

< 東京長かぶ >



見た目は、小さな大根のようなかぶで、別名『品川かぶ』とも呼ばれています。鯛と三つ葉を加え、上品な鰹だしに仕上げました。

< 三河島菜 >



江戸時代より荒川区尾久周辺で栽培され小松菜と並び江戸を代表する漬菜として食されてきました。松茸の香り豊かな味わいに柚子をアクセントに仕上げました。

<お召し上がり方>

- ・最中ごとに入れます。

(最中が開かない場合は、皮を割って下さい)



- ・熱湯を約160mlを注ぎ、よくかき混ぜてお召し上がり下さい。



*お好みに合わせて差し湯で調整して下さい。

*調理時、お召し上がりの際は熱湯でのやけどに十分ご注意下さい。

株式会社 天長商店

東京都台東区駒形1-6-12

TEL 03-3842-4701

FAX 03-3842-5550

江戸菜趣
SENSUI TOKYO



Tokyo is full of attractive vegetables

They are safe, fresh and delicious

Please eat the vegetables whom farmers in Tokyo grew hard