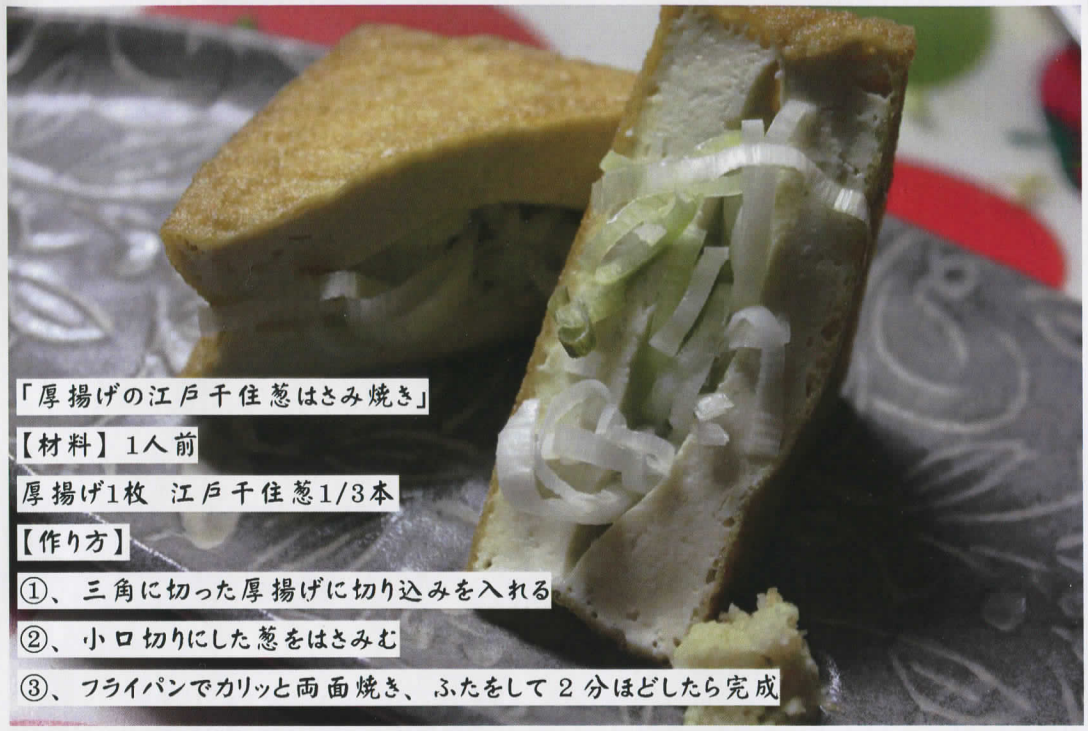
浅草葱善®

創業明治18年、浅草葱善が浅草の食文化をお届け致します

葱善ギフト



「厚揚げの江戸千住葱はさみ焼き」

【材料】1人前

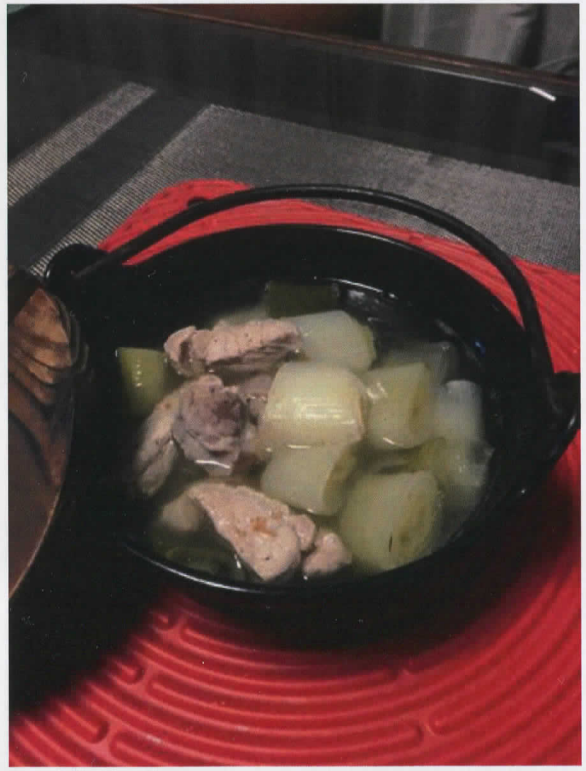
厚揚げ1枚　江戸千住葱1/3本

【作り方】

①、三角に切った厚揚げに切り込みを入れる

②、小口切りにした葱をはさみむ

③、フライパンでカリッと両面焼き、ふたをして2分ほどしたら完成



「江戸千住葱たっぷり豚塩鍋」

【材料】1人前

江戸千住葱1本　豚肉100g　かつおだし300ml　塩小さじ1/3（お好みで変更してください）　酒小さじ1

【作り方】

①、かつおだしに塩を入れる

②、①にぶつ切りにした千住葱を入れ5分ほど煮込む

③、②に一口サイズに切った豚肉を入れ火が通ったら完成

④、〆はうどんやラーメンがおすすめ

今回は豚ロース肉を入れましたが、ばら肉等でもokです。また、鶏肉でも美味しくお召し上がりいただけます

浅草

江戸千住葱と共に

て百年

一、江戸千住葱

江戸千住葱は「種」「土壌」「栽培方法」この3つにこだわっています

◆種のこだわり
江戸千住葱は効率性や収穫率を重視し品種改良された種ではなく、江戸時代より代々受け継がれた種を使用しています。この種を大切に育てることにより、葱本来の甘味・コク・食感を堪能することができます

◆土壌のこだわり
良い葱は質の良い土壌から生まれます。葱善では全国各地を巡り江戸千住葱に適した土壌を見つけ、自社農園や契約農家と栽培をしています

◆栽培方法のこだわり
昔からの種を使用しているが故に、苗には育ちが良い苗や悪い苗・強い苗や弱い苗など様々です。これを無秩序に畑に植え付けるのではなく、育ちが良く強い苗のみを選び、一本づつ定植しています

二、そば

浅草の老舗十和田(すしや通りにあります。)のおいしいお蕎麦です

三、わさび

伊豆天城産の生わさびです。皮をむかずキメの細かいおろし金ですって下さい。もちろん、おさしみに使ってもおいしいです

四、やまといも

棒状ですりやすくダシでのばすとたくさん使えます。もちろん、ごはんの上にかけてでもおいしいし、千切りにすれば酒のつまみにもってこいです

五、辛味大根

個人では入手は難しい信州産下伊那産の辛味大根です少量でもとびきり辛いのが特徴です。とがっている(シッポ)の方に辛味が集中していますので、おろす時はキメの大きい大根おろしで横にしてすって下さい。しらすおろしや、焼き魚、トロの付け合せにも絶品です

一、
二、
三、
四、
五、

浅草 十和田 特選 ゆで蕎麦

浅草 十和田 特選 ゆで

江戸千住葱	2本	4人前
江戸辛味大根	1個	4人前
やまといも	1本	1本
わさび		
半生そば		
そばつゆ		

メール：info@negizen.co.jp
電話：03−3872−2990
FAX：03−3872−5242