四三千陆葱

女将さんのねぎレシピ





【作り方】かき揚げ ①葱をぶつ切りにする

②てんぷらの衣を作る ③②に①と桜エビを

入れ油で揚げる

いつも美味しい 葱料理を女将さん (奥 さ ん) に 作ってもらって ます。

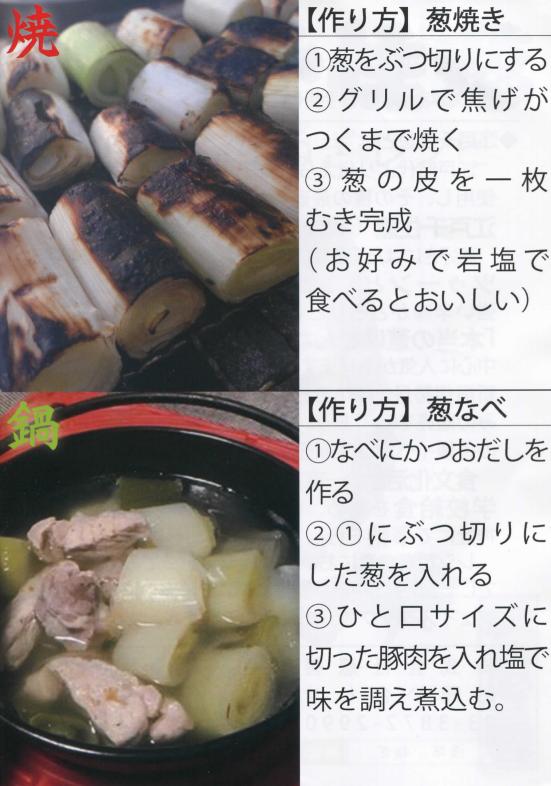


【作り方】葱メシ

①ぶつ切りにした 葱と豚肉をごま油で 豚肉の色が変わる 程度に焼く ②①に酒・しょうゆ・

はちみつ(砂糖でも可) を入れ蓋をし、 蒸し焼きにする ③ご飯を丼に盛り②を

混ぜいれ完成



◆浅草葱善とは

明治18年浅草に創業した**葱業者**です。現在では 葱の栽培と販売を手掛けています。

◆江戸千住葱とは

江戸時代より伝えられた千住由来の種(固定種)を使用し、その種の最適な栽培方法で栽培された葱を **江戸千住葱**(えどせんじゅねぎ)と言います。

葱好きにはたまらない葱本来のカアーッとする辛さと ツゥーンとする香りが特徴で、熱を加えると 強い辛味がとろりとした甘味と触感に変わります。 「本当の葱はこんな味だったよ」と年配の方を 中心に人気があります。現在一般向け販売は浅草松屋、 新宿伊勢丹、OKATTE など、こだわりのあるお店の みの販売をしており、PR活動として浅草酉の市など の各種イベントで販売もしています。

食文化活動の一環で小学校、中学校での食育授業、学校給食を始め、毎年、明治神宮新嘗祭と浅草神社にて奉納を行っています。

レシピを参考においしい葱を味わってみてはいかがでしょうか?江戸千住葱と浅草葱善の情報はホームページとフェイスブックでお知らせしています。

株式会社葱善お問い合わせ03-3872-2990



浅草 ねぎ 検索 ホームページ