

江戸千住葱の特徴

江戸時代から受け継がれた種(固定種)で栽培されたまぼろしの長ネギ！！

日本での栽培は1%未満！！

固定種の千住葱を生産販売しているのは全国でも弊社のみです。一般市場のネギとは全く異なり、ネギ本来の辛味、旨味が詰まっています。生で食べれば、蕎麦などの薬味に最高のアクセントとなるツーン！とした辛さのネギであり、熱を加えた焼きネギや鍋になるとその辛さがフルーツに迫るほどの甘さをもったトロトロのネギに代わります。池波正太郎をはじめ多くの文化人に愛された葱です。

制作秘話

(株)葱善は創業130年余り「鬼平犯科帳」や「るろうに剣心」「鬼滅の刃」の舞台になった時代に浅草の地で創業しました。時代とともに品種改良が進み、育てやすく管理しやすいF1種の種での栽培が主流となり、この時に固定種は存続の危機を迎えたのです。そんな中、葱善4代目はこのままではいけない曾祖父以前から受け継がれてきた伝統の固定種で千住葱の栽培を決意します。ただ、固定種の栽培はとても難しく、葱善と農家さんと試行錯誤を繰り返してきました。

そして、屈折10年以上をかけて伝統のネギの栽培方法を復活させ、今では自信を持って生産できるようになりました。現在は老舗牛鍋屋をはじめ、多くの飲食店でこのまぼろしの長ネギを愛用していただいています。

食育文化活動

食育文化活動の一環で小学校、中学校、大学での食育授業、学校給食や毎年2月13日浅草神社で奉納、11月に明治神宮新嘗祭にて奉納を行っています。



葛飾北斎作 富嶽三十六景「武州千住」には馬が背負う荷の中に江戸千住葱(固定種の千住葱)が描かれていると言われています。

(株)葱善

TEL : 03-3872-2990

FAX : 03-3872-5242

MAIL : info@negizen.co.jp

HP : www.negizen.co.jp

東京都台東区千束(旧浅草千束町)

3-6-10 NZビル701



フェイスブック

ねぎぜん



ホームページ

Q 検索

江戸千住葱

女将さんのねぎレシピ



浅草
葱善

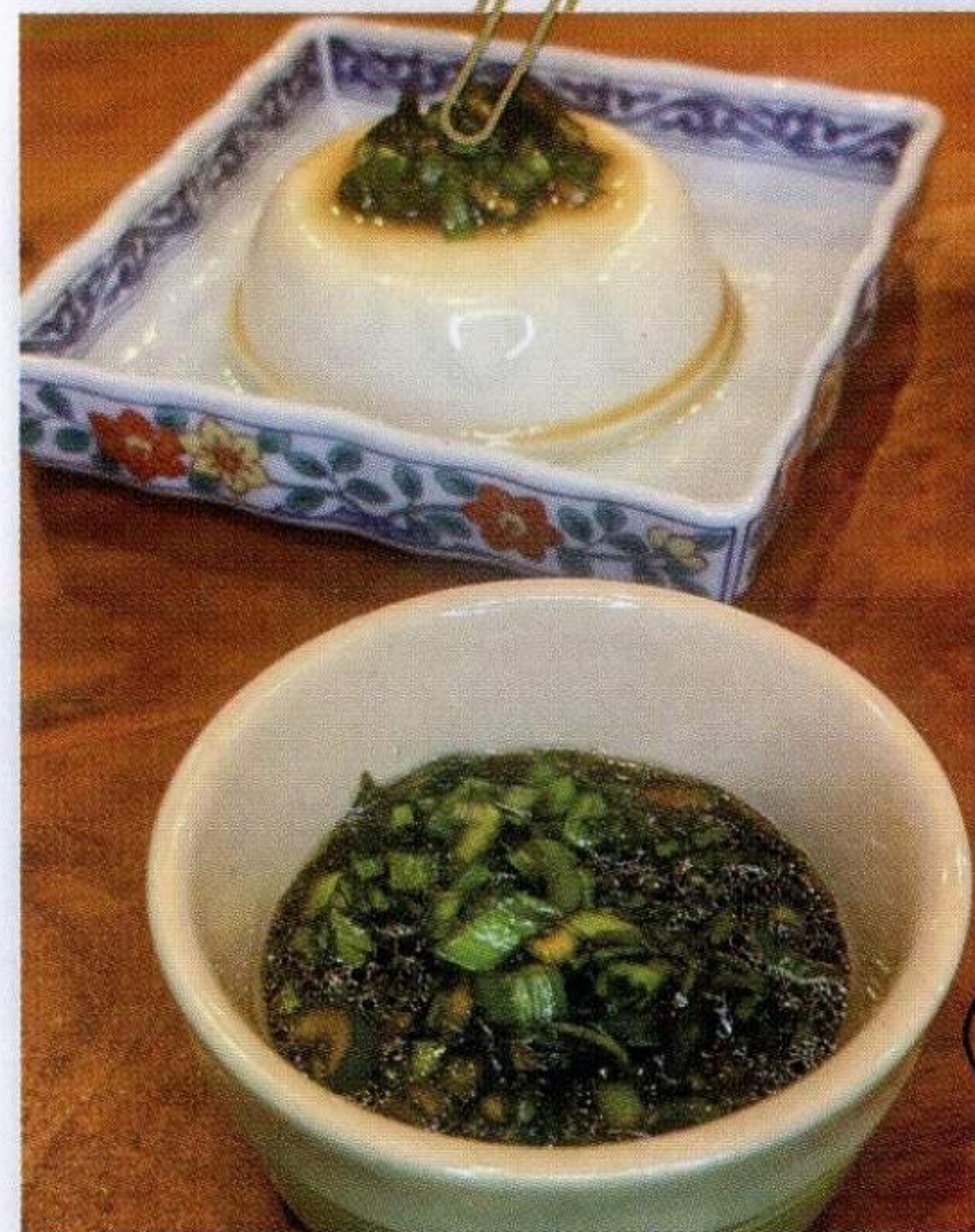
まるごと1本たべつくそう

ねぎぜん

Q 検索

ねぎ醤油

ねぎの葉部分	2本分
にら	1/2束
☆醤油	大2
☆ごま油	大3分の2
☆コチュジャン	(お好みで)



- ①ねぎの葉とにらをみじん切りする
 - ②①と☆を混ぜ合わせ1時間ほど経ったら完成
- ※どんなお料理にも合いますが豆腐や蒸し鶏にかけたりご飯のお供にも美味しいです。

ねぎ串カツ

【材料】 (4本分)	
豚肩ロース肉	250g
ねぎ	2本
【衣】	
小麦粉	適宜
溶き卵	適宜
パン粉	適宜



- 作り方
- ①ねぎは4~5cm長さの長さに切る。豚肉は一口大に切る。
 - ②竹串に豚肉とねぎを交互に刺す
 - ③②に軽く塩コショウをふる。衣の小麦粉をまぶして溶き卵にくぐらせパン粉をまぶす
 - ④揚げ油を180度に熱して③を入れカリッとするまで3~4分間揚げ油をよくきり完成

ねぎしゃぶ

【材料】 (2人前)	
ねぎ	1~2本
豚肉 (しゃぶしゃぶ用)	400g
にんにく	3片
めんつゆ	適宜
水	適宜



作り方

- ①めんつゆを規定量薄め鍋に入れる
 - ②スライスしたにんにくとねぎを鍋に入れる
 - ③火が通ったら肉をしゃぶしゃぶしてください
- ※肉でねぎを巻いて食べると美味しいです。

ねぎとまぐろの和えもの

【材料】 (2人前)	
刺身用まぐろ	10切れ位
ねぎ	1/2本
醤油	大2



作り方

- ①ねぎを小口切りにする
 - ②①と他の材料をすべて混ぜ合わせ10分ほどで味がなじんだら完成
- ※普通の刺身がねぎと合わせることによって美味しさが倍増。酒の肴にも、ご飯にかけても簡単で美味しい一品が完成します。