◆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新宿伊勢丹 のみで販売をしており、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、学校給食や毎年2月13日浅草神社 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





ホームページ

フェイスブック

独与不胜邀

女将さんのねぎレシピ





【作り方】かき揚げ

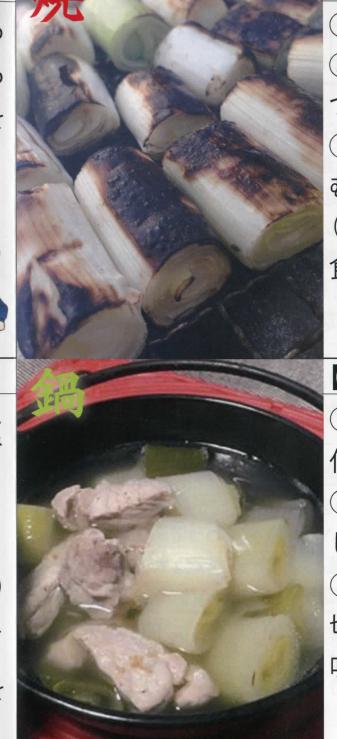
- ①葱をぶつ切りにする
- ②てんぷらの衣を作る
- ③②に①と桜エビを 入れ油で揚げる

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



【作り方】葱焼き

- ①葱をぶつ切りにする
- ②グリルで焦げが つくまで焼く
- ③ 葱 の 皮 を 一 枚 むき完成
- (お好みで岩塩で食べるとおいしい)

【作り方】葱なべ

- ①なべにかつおだしを 作る
- ②①にぶつ切りにした葱を入れる
- ③ひと口サイズに 切った豚肉を入れ塩で 味を調え煮込む。