◆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**カァーッ**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

浅草　ねぎ　検索

ホームページ　フェイスブック

江戸千住葱®

女将さんのねぎレシピ

浅草葱善

【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。