

越前千佳

女将さんのねぎレシピ



越前
千佳
の
ねぎ
レシピ

まるごと1本たべつくそう

ネギみそ

ネギのはっぱ2本分
ごま油少々
- 以下合わせ調味料 -
味噌50g
砂糖大さじ1
みりん大さじ2
酒大さじ2
醤油小さじ1/2



- ①フライパンにごま油をひき小口切りにしたネギの青い部分を炒める。
 - ②しんなりしてきたら合わせ調味料を入れ水分がなくなるまで炒める。
- ※焦げやすいのでよく混ぜながら炒めるのがポイント

根っこ揚げ

ネギの根っこ
①泥をたわしなどでしっかりと洗い流す。
②薄力粉をまぶし、多めの油で揚げ焼きし完成。塩をふってお召し上がり下さい。



※泥をしっかりと洗い流すことが大切です。水にひたしておくとも泥が落ちやすくなります。



あつあつ！
うまい！！



ねぎま鍋

マグロ赤身200g
ネギ2本
お好みの野菜
(白菜、きのこなどがおすすめ)
- 以下 出し汁 -
かつおだし 1リットル
めんつゆ 大さじ3
しょうゆ 大さじ1
みりん 大さじ1
酒 大さじ1

- ①なべにだし汁を全て入れ一煮立ち
味がうすかったらしょうゆで加減してください。
- ②ぶつ切りにしたネギ、野菜を入れて煮る。
- ③野菜に火が通ったら一口大に切ったマグロを入れて煮る。

※まぐろに火を通しすぎないようにお気をつけください。
普通のお鍋よりも濃いめの味付けが特徴のねぎま鍋は、お蕎麦で締めるのがおすすめです。
とろろを加えて山かけ蕎麦にするのもいいですね！

ウェブショップオープン

ねぎぜん

検索

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な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。



(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



ホームページ

ねぎぜん

検索

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。