

<お召し上がり方>



- ・最中ごと入れます。
(最中が開かない場合は、皮を割って下さい)
 - ・熱湯を約160mlを注ぎ、よくかき混ぜてお召し上がり下さい。
- *お好みに合わせて差し湯で調整して下さい。
*調理時、お召し上がりの際は熱湯でのやけどに十分ご注意下さい。

株式会社 天長商店

東京都台東区駒形1-6-12

TEL 03-3842-4701

FAX 03-3842-5550



江戸菜趣

SENSUI TOKYO

Tokyo is full of attractive vegetables

They are safe, fresh and delicious

Please eat the vegetables whom farmers in Tokyo grew hard

江戸東京野菜

江戸時代から昭和初期ころまで栽培されていた伝統野菜「江戸東京野菜」時代の流れとともに栽培されなくなりました。

「伝統の味を残さねば・・・」との思いで二十年ほど前から栽培を始めて現在認定しブランド復活しております。

独特の濃い味わいが特徴で、露地栽培の自然のもと丹念に手間暇かけて育てられました。

そんな貴重な野菜をフリーズドライにして野菜本来の美味しさを閉じ込め、作り上げました。

あっさりとした中にコクがある鰹だしに松茸・鯛・帆立を入れ、それぞれ味わい深いお吸い物に仕上げました。



< 東京うど >



主に立川市が産地で、光を当てず地下の穴蔵にて栽培しているのが特徴です。帆立エキストと鰹だし、三つ葉を加えて上品な味わいに仕上げました。

< 伝統小松菜 >



八代将軍徳川吉宗が地名（現在の江戸川区小松川）にちなんで付けたと言われる「小松菜」。松茸の香り豊かな味わいと柚子をアクセントに仕上げました。

< 雑司ヶ谷なす >



現在の豊島区雑司ヶ谷一帯で栽培されていた別名「山なす」とも言われています。鯛とワカメを加え、上品な鰹だしに仕上げました。