

## ◆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**カアーツ**とする辛さと**ツウーン**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浅草松屋、新宿伊勢丹、OKATTE などこだわりのあるお店のみの販売をしており、PR活動として浅草西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**を始め、毎年、明治神宮新嘗祭や浅草神社にて**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

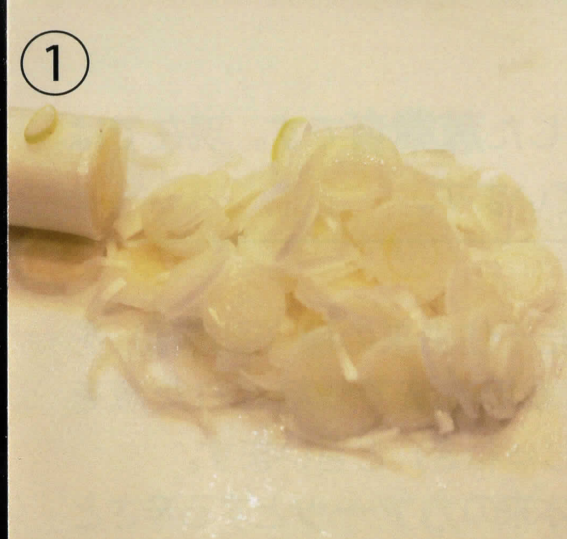
## 四代目のねぎレシピ



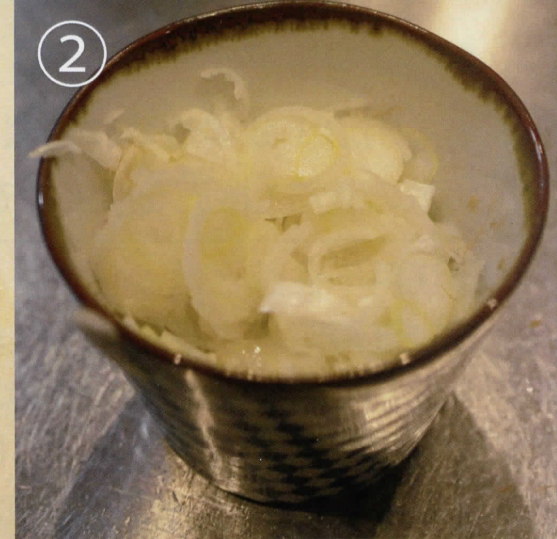
浅草葱善



③



①



②



③



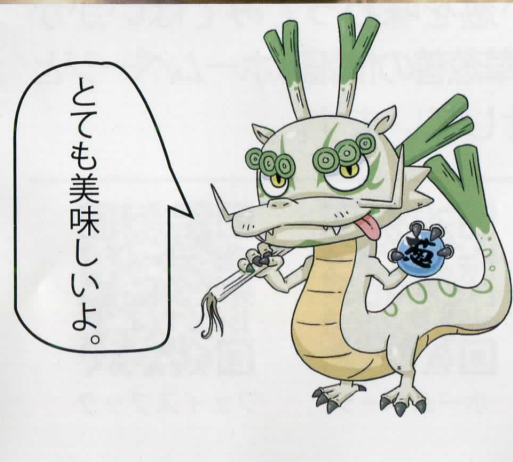
④

①葱をぶつ切りにし、  
オリーブオイルをひいたフライパンの上へのせ、  
弱火でコロコロ転がしながら丁寧に焼く。  
②火を止め、  
ふたをし、フライパンがさめるまで蒸す。  
③しおを付けて食べる。



②

①



①葱を小口切りに切る。  
②器に入れる。  
③鰹節と醤油を入れる。  
④混ぜて、ご飯と一緒に食べる。