

第三回「新・江戸蕎麦ごちそう帳」シリーズ

寺島なす竜田揚げそば

てらしま

たつた

あ

¥1,880 (税込)

*売切れ次第終了いたします。

*温かいおそばもご用意できます。

江戸時代の、隅田川東岸の向島百花園あたりは寺島村という農村でした。その田畑は上流から運ばれてきた肥沃な土でしたので、米や野菜やいろんな茄子を作っていましたが、江戸後期ごろから気の早い江戸っ子の求めに応じて小型の早生茄子に整えられました。それを江戸っ子は「寺島茄子」と呼んで一早く楽しんでいました。今回は、林幸子先生が寺島茄子の特徴を活かして創作した《寺島なすの竜田揚げそば》の触感をご賞味いただきたいと思います。

寺島茄子



創作料理指導：林 幸子先生

(アトリエグー主宰 / 江戸ソバリエ講師)



企画：蕎麦屋さん&生産者さんを応援する会（江戸ソバリエ協会&江戸東京野菜コンシェルジュ協会）
デザイン協力：キャラクターマーケティングオフィス