

試してみて!

滋賀の伝統食材

第51回 ゆばのしぐれ煮

「湯葉(ゆば)」は、今から約1200年前に中国から伝来した食材です。当時は精進料理や懐石料理に用いられ、次第に庶民のおばんざいとしても親しまれるようになりました。



大豆:滋賀県産

1076

比叡ゆば本舗ゆば八
比叡ゆば
徳用ゆば

60g ★

原料:遺伝子組換えでない

キメが細かく戻りがよい乾燥ゆばです。形が不揃いのものや割れが入ったお徳用です。

(327kcal/60g) 賞味期間:8カ月

本体 **500**円
(税込 540円)

数量限定

限定の理由

生産量に限りがあるため

注文多数の場合は、抽選とさせていただきます。商品のお届けをもって発表に代えさせていただきます。

通常の土生姜より少し辛い品種で、皮が赤っぽいのが特徴です

抽選 **2,000**点

お一人様 **2**点まで

漂白剤不使用

香りづけや薬味に



産直

1085

毎週企画

高知県 四万十川源流水を守る会

西村さんの

土しょうが(無漂白) 本体 **100**円

100g前後 (税込 108円)



作ってみて!

ゆばの食感が楽しめる、手早くできる一品です。ご飯にもお酒にも!

《材料》(2人分)

1076 比叡ゆば 徳用ゆば …… 30g

1085 産直 西村さんの土しょうが …… 1/2片

ごま油 …… 小さじ1/2

A めんつゆ(2倍希釈) …… 大さじ1

水 …… 60ml

みりん …… 小さじ1/2

《作り方》

① ゆばは細かく砕く。土生姜はせん切りにする。

② フライパンにごま油と土生姜を入れて中火にかける。土生姜の香りがしてきたらゆばを加えてざっと炒め、Aを加えて弱火にし、ゆばがしんなりするまで煮る。煮汁が少なくなってきたら火を強めて水分を飛ばし、火を止める。

