



江戸東京野菜のお惣菜 初秋セット

「あと1～2品、野菜の料理があったらいいな」という食卓に料理家大石みどりさんのキッチンから江戸東京野菜を使ったお惣菜8種類をお届けします。昔から作り続けられてきた伝統野菜と東京産の野菜を使ったヘルシーでおいしくてうれしい、充実のセットです。保存料は使っていないので、すぐに冷蔵庫に入れ2、3日中にめしあがってください。

お試し価格
3,500円
(税・送料込み)



※詰めあわせイメージ

① 谷中しょうがの甘酢漬け

しょうがの香りとシャキッとさわやかな辛みがうれしい「谷中しょうが」の甘酢漬け。サッと出せるおつまみや箸休め、焼き魚などに添えても。



② 寺島なすのコンフィチュール

材料は「寺島なす」と砂糖のみ。コトコトじっくり煮詰めました。トーストに、スコーンに、ヨーグルトに。



③ おいねのつるいもの揚げ煮ころがし

コクのあるじゃがいも「おいねのつるいもの」の素揚げに、甘辛のたれをからませて仕上げました。食べごたえのあるサイドディッシュです。



④ 江戸東京野菜8種のピクルス

材料は、伝統野菜の「早稲田みょうが」「馬込三寸(にんじん)」「谷中しょうが」「金町かかぶ」に、東京産のたまねぎ、赤・黄パプリカ、ミニトマト、あやめかぶ。大石みどりさん特製のピクルス液で。



⑤ 滝野川ごぼうと檜原村の手造りこんにゃくの有馬煮

「滝野川ごぼう」と、秋川の清流が聞こえる檜原村のこんにゃくを煮て、和歌山の実さんしょうできりっと香りづけ。ごはんが進みます。



⑥ 東京うどの南高梅梅酢漬け

「東京うど」の真っ白な肌をピンク色に染めているのは、紀州南高梅の自家製梅酢。ナチュラルな酸味がさわやかなひと品です。



⑦ 内藤とうがらしの葉のピリ辛つくだ煮

たっぷりのとうがらしの葉に実も入れました。「内藤とうがらし」を味わいつくす煮ものです。ビールにも、お酒にも、もちろんごはんのおともにも。



⑧ 江戸東京野菜の焼きびたし

「内藤かぼちゃ」「寺島なす」とパプリカ、エリンギを直火で焼いて、ポン酢にひたしました。味のバラエティを楽しんでいただけます。



天候不順のため、予定していた野菜の収穫ができず、内容を変更することがあります。ご了承ください。