

期間限定

大地の恵み 葉ニンニク

ほのかなニンニクの香り



葉にんにくはニンニクを植えて3~4ヶ月経った頃、葉が3枚ほど成長した時期に収穫した若い葉と茎です。にんにくとは別に葉を目的として栽培します。・・・というわけで、12月頃から3月頃までの期間限定。
青葉と茎の白い部分を食べます。



規格：150g×10束 /ケース



ネギより柔らかくニラより風味豊か、ほんのりニンニクの香味！

本場の中国では麻婆豆腐、回鍋肉、火鍋など様々な料理に使われます。
卵とじや豚肉炒めなど、ニラや長ねぎのかわりに使ってみてください。

葉にんにくと玉子炒め

葉にんにく 塩 少々
とき玉子 コショウ 少々
焼き豚 中華だし 少々
白飯 醤油 少々
長葱の代わりに葉にんにくを入れ通常の炒飯の要領で調理。

牛のスタミナ焼き

葉にんにく 牛バラ
玉葱 ピーマン 豆
板 醬 砂糖 酒
醬油 適量
野菜炒めの要領で調理する。

キムチ鍋

昆布だしに、たっぷりの葉にんにくと鍋の具をお好みで(豚肉・椎茸・白菜・豆腐等)入れ、上から蓋をするようにキムチを入れて煮る。

手羽の煮込スープ

葉にんにく 手羽 筍 木耳 烏ガラスープの素 塩 唐辛子
手羽を弱火でじっくり煮た所へ戻したきくらげ、下茹でした筍と葉にんにくを入れ味を整える。

ほかにも・・・餃子・チヂミ・麻婆豆腐などニラやネギの代わりに刻んで使うと本場の味になります！



中国の大地が育てたニンニク・生鮮野菜・冷凍野菜・農産物加工品

株式会社 フィールド

TEL:03-5609-7680 FAX:03-5609-7689