

葉わさび  
(10月~6月)

わさびの葉と葉柄部分。  
シャキシャキ食感と爽やかな  
辛味がお料理の  
アクセントに大活躍です。



花わさび  
(2月~3月)

春先に四辺の可憐な花  
を咲かせます。莖が空洞に  
なっており味なじみが良  
く、一足早く春の訪れを  
感じさせてくれます。



がいにめ  
(12月~3月)

冬から春にかけて芽吹く  
わさびの新芽。辛味が強く  
わさび好きにはたま  
らない珍味!! 収穫の  
難しさから市場に出回  
ることは珍しく、もとも希少。



### 食バ方・調理方法

サッと湯を通して揉むだけの簡単下処理。醤油  
漬けや和え物、天ぷらなど食バ方は無限大です。

アグリ・コア株式会社

〒979-2512

福島県相馬市柚木字一ノ坪 115-1

TEL 0244-26-9844

FAX 0244-26-9834

<https://agricore.co.jp/>



『わさびの図』は  
アグリ・コア株式会社の  
登録商標です。

2024年1月発行



# 相馬わさび

SomaWasabi

## 商品紹介



暮らしのなかにわさびを

# わさびの美味しい話



わさびはメジャーな野菜と違い収穫まで2~3年かかる希少なものです。本来、涼しい気温、冷たい清流で育ちますが、当社では独自の栽培方法(土によりハウス内)で管理しております。沢で作られるわさびと辛さ、香り共に引けをとらない仕上がりです。自信を持っておすすめします。



### おいしいお召し上がり方

皮はむかずに軽く汚れを落とす程度で召し上がれます。なるべく目の細かいおろし金の使用をおすすめしますが、通常のおろし金でも十分おいしくいただけます。

**CHECK** 醤油などの液体に溶かさず、そのまま乗せてお召し上がりください。

### どこから食べる??

香り高く、甘みがある  
粘りがあり辛みが強い

上部の茎の中に一番新鮮な部位がかかれています。手でむいて上部からおろしましょう。

取り除いた茎は細かく切ってマヨネーズやすりおろしたわさびに混ぜてお召し上がりください。ツーンとしたわさびマヨ、きざみわさびがお楽しみいただけます。

砂糖をつけておろすとコクと辛みがUP!! します

### 保存方法

濡れたペーパーでくるみ、その上からラップで包みます。ペーパーが乾いたら湿らせましょう。または水を入れたコップにわさびを入れ、時々水を取り替えます。

どちらも冷蔵でおよそ1ヶ月の保存が可能です。表面が黒くなる場合がありますが包丁で削いで、問題なく食べられます。

### こんな食べ方あります

シンプルに、お刺身や蕎麦はもちろん肉料理や納豆の薬味にもおすすめです。今回はスタッフ押しのもので、万能!! 塩わさびをご紹介します。

すりおろしたわさびに塩を加えるだけ★

白米、セリタイ、おいしい!



ホームページ

いつもありがとうございます  
アグリ・コア株式会社



AGRICORE CORPORATION