

# 西洋ワサビの販売

ご注文・お問い合わせは

メール official@i-apple.jp TEL 026-292-6755  
までご連絡ください。(メールは土日対応いたします)

長野で育てられた無農薬の西洋わさびを提供いたします。



200g **1,100円**

1kg **2,980円**

(税込)(送料込み)

※ 200gで約20食分です。大容量の購入につきましては、ご相談ください。

「西洋わさび」は、別名、ホースラディッシュ、山わさび、わさび大根などとも呼ばれています。

冬に葉が枯れると、栄養のため、特に辛さとおいしさが一段増します。長野では雪の影響が少なく、年間を通したご注文後の収穫を可能とし、新鮮なものをお送りいたします。(北海道は一大産地ですが、冬の収穫ができないため、11月に収穫したものを販売しております。また、距離が離れていることも課題です。)

数千本の西洋わさびを確保し、随時植え付けにより、安定した供給を行っております。一年目のきめ細かいものから、数年物の太さまでの商品ラインナップは、当社ならではの。詳細は、ご相談に応じます。

日本で消費されているワサビの約9割は西洋わさび。しかも、その大半が輸入されている現状で、新鮮で風味豊かな国産は大変、貴重です。食べ慣れたワサビでありながら、さらにおいしく、辛さの調節も、一段と辛さを楽しみたい方だけでなく、好みに合わせ調節することが可能です。ますます、料理を引き上げるお手伝いをいたします。

## 【調理例】

おろし金等で、すりおろして食べることができます。硬いためにフードプロセッサーなどをご利用になると、より簡単です。ソースに加えることで新しい風味をお試しいただけます。すりおろしは、短期間で辛み成分が揮発いたします。辛みを残す調理法もございます。

- ・お刺身、お寿司 - 魚類と大変相性が良いです。
- ・ローストビーフ - 肉類と大変相性が良いです。
- ・蕎麦、うどん - 薬味として
- ・わさび漬 - 酒粕、砂糖、塩を和えて味を調べて出来上がり、辛さを長く楽しめます。
- ・ワサビ醤油漬け - 適量の醤油に、すりおろしたワサビを加えます。すりおろしを増して醤油の色が薄まるほど辛みを増すことができます。辛みを残し長い期間保存できます。
- ・わさびご飯 - すりおろしを炊きたてのご飯にのせて鰹節と醤油、これだけで絶品です。

## 【保存法】

湿らせた新聞紙で覆い、ラップなどをして暗所に置くことで保管できます。

プランター等に土を敷き詰め、根を埋めることで長期間の保存が可能です。



<http://www.i-apple.jp/horseradish/> に専用サイトがございます。  
QRコードより簡単に表示できます。  
関連情報の他、ご注文フォームなどございます。ぜひ、ご利用ください。

