

入広瀬山菜共和国

当組合構内にての手もみ風景です。



入広瀬山菜組合の**ぜんまい**及び**わらび**は、自然の芳香と風味を失わぬよう入念に干し上げ、おばあちゃんたちの手もみで仕上げたものです。

入広瀬山菜組合

新潟県魚沼市大白川389番地

TEL 025-796-2534

FAX 025-796-2448

干しわらびのお使い方 (もどし方)

タップリな水から茹で、煮立ったところで火からおろし、そのまま1時間程度置き、アクが出ますので水換えをし、その中で**干しわらび**をもみます。(もみ返す) 2回ほど水を換えます。(水の量は多いほど良い) 一晚水につけておきますと翌朝には6・7倍程度になっています。

干しわらびを水から上げて、**干しわらび**のいろいろなお料理としてお使い下さい。

山野菜香りも豊かな**干しわらび**のお料理

味噌汁・お吸い物・煮物・おひたし・酢の物

和物



豆腐胡麻白和
さんしょ味噌和
くるみ味噌和
辛子和

漬物

奈良漬
味噌漬
からし漬

このほかお好みによりいろいろと調理なされましてご賞味下さいませ。

FAX 058-788-2448 TEL 058-788-2448

干 し わ ら び	
名称	乾 物
原材料名	原材料名：わらび 高温多湿を避けて保存して下さい。
原料 原産地名	新潟（魚沼産）
内容量	50g
賞味期限	11.7.15
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保 存して下さい。
製造者：農事組合法人 入広瀬山菜組合 新潟県魚沼市大白川389番地 TEL025(796)2534	
  PE, PA	
4 900000 000009	