

練馬大根の「たくあん」オススメの食べ方を紹介!

農家
オススメ

ご飯がモリモリ進む!

たくあんと白ご飯



田柄すずしろ農園
吉田真理子さん

王道の組み合わせはやっぱり最高!
練馬大根のたくあんは、江戸時代から作られているんですよ! 伝統の味を、白ご飯と一緒に召し上がれ♪



練馬大根のたくあんが完成するまで

練馬大根は細く長いのが特徴で、折れないように注意しながら丁寧に引き抜きます。その後、きれいに洗い、約10日間天日干しすることで水分が抜け、たくあんに適した状態になります。最後に、約2カ月間漬け込んで熟成させると完成です。



伝統的な干し方「たち編み」

漬物屋
オススメ

あえるだけ!
簡単おいしい!

たくあん入りポテトサラダ



たくあんのクリームチーズあえ

歯切れのいい食感が特徴の練馬大根のたくあん。ひと手間加えるだけでおいしい料理に変身! チャーハンに入れてもおいしいですよ! お試しください!



株式会社岡田社長
岡田隆さん

作り方

みじん切りしたたくあんと、ポテトサラダに混ぜたり、クリームチーズとあえてクラッカーにのせたり、簡単なアレンジでおいしく食べられます。

ねり漬.comでレシピを紹介▶



料理
研究家
オススメ

おうちで海外気分♪

たくあん入り台湾風卵焼き

お子さんでもおいしく食べられる楽うまレシピです! 材料も少なく、パパッと作れるのでオススメです! 今日のごはんのおかずはいかがですか!



※きじまりゅうたさんのレシピを参考に広聴広報課職員が作りました。

作り方

- 材料(2人分)**
- たくあん…100g
 - 細ネギ…3本
 - 卵…3個
 - ごま油…大さじ1/2
 - ごま油(焼き用)…大さじ1/2
 - ★しょうゆ…小さじ1
 - ★こしょう…少々

- 手順**
- 細ネギは3cmの長さに、たくあんは5mm幅の半月切りか、いちょう切りにする
 - 卵を溶きほぐして★を混ぜる
 - 24cm程度のフライパンに、ごま油を入れて火にかけて温まったら、たくあんと細ネギをしんなりするまで2分ほど炒める
 - 2の卵液を注ぎ、大きくかき混ぜる
 - 焼き色がついたら裏返し、ごま油を足して全体がカリッとするまで炒めて完成!



料理研究家

きじまりゅうたさん

JA東京あおばの広報紙で連載を担当するほか、NHKの料理番組などに出演

JA東京あおばホームページでレシピを紹介▶



＼買えるのは今だけ!／

練馬大根のたくあんはココでも買える!



オンライン

申込期限 1/31(金)

練馬大根のたくあん以外の漬物も購入できます。2月14日(金)ごろにクール宅配便で発送します。

郵送・ファクスでも

申込期限 1/27(消印有効)

区民事務所(練馬を除く)やココネリ3階、石神井観光案内所、経済課(区役所本庁舎9階)などにある注文書を、練馬漬物事業組合へ。



ねり漬.com

JA東京あおば

販売開始 2/10(月)

販売場所・問合せ

| |
|------------------------------------|
| 練馬地区アグリセンター(春日町1-17-34) ☎3999-7851 |
| とれたて村石神井(石神井町5-11-7) ☎3995-3132 |
| ふれあいの里(桜台3-35-18) ☎3991-8711 |
| こぐれ村(大泉学園町2-12-17) ☎3925-3113 |
| にりん草(板橋区高島平3-12-21) ☎3975-2189 |

※なくなり次第終了。

※営業日時はJA東京あおばホームページをご覧ください。

