

茅ヶ崎市漁業協同組合

元ほしわかめ

沖右エ門丸 まごうの丸 一徳丸
ちがき丸 渡船元ほし丸



生わかめは生ものです。

そのままの状態では日持ちしませんので、
お持ち帰り後は、必ず早めに茹でてから
保存またはお召し上がりください。

初摘み・生わかめまつり

一般社団法人茅ヶ崎市観光協会

茅ヶ崎市漁業協同組合

丸ごとおいしい! 生わかめ

生ワカメは茶褐色です。湯通しすると鮮やかな青緑色になります!



料理方法は、酢の物・キンピラ・めかぶトロロ、葉はもちろん、茎やめかぶもおいしい!

★葉 最初にサッと湯通しします。
しゃぶしゃぶ ポン酢やゴマダレで。
お刺身 氷水で冷やして、わさび醤油で頂きます。生ワカメでしか味わえない旬の味覚です!
その他、お味噌汁や海藻サラダにしてもおいしく頂けます。

★茎 10分位茹で、一晩水に浸します。
佃煮 砂糖、酒、醤油で煮詰める。
キンピラ 細長く切り、ゴマ油で炒め、砂糖、醤油を絡め、お好みで七味やゴマをかけてできあがり。

★めかぶ
めかぶのトロロ めかぶを湯通した後、包丁で細かく刻む。お好みでカツオ節やネギ、卵黄を加え醤油を垂らして温かいごはんにかけるだけでおいしく頂けます。



★保存方法: 葉は茹でてから、茎は佃煮にして、めかぶは茹でて刻んでから小分けにした状態で密封冷凍保存していただくと日持ちします。

