

切って並べるだけの、時短
レシピ。赤、白、緑のクリ
スマスカラーです。

材料 (2人~3人前)
葉わさびまるごと (きざみ) 3~4枚
トマト (スライス) 中玉1個
モツクリラチーズ (スライス) 100g
<ソース>
漬けたレ 大きじ1
オリーブオイル 小じ1

葉わさびの和風カラーゼ



材料 (2人~3人前)
葉わさびまるごと (茎のみきざむ) 6枚
<塩おにぎり用炊き込みご飯>
米 1合
塩、サラダ油、お酢、白だし 各小じ1/2
白ごま 適量

鮮やかな緑が映えるお洒落
な逸品。
葉わさびの食感と香りが楽
しめます。

わさび葉おにぎり



暮らしのなかにわさびを

東日本大震災により福島県山間部の葉
わさび生産が減少。
産地回復を目指し相馬市でわさび栽培
を開始。
ハウス内で栽培できることによつてひ
とさわ美しい葉の収穫を実現。

アグリ・コアは風味豊かなわさびを育
てることはもちろん、見た目美しい葉
わさびの質にこだわりを持っています。



Agricore
アグリ・コア株式会社

<http://agricore.co.jp>

0244-26-9844

〒979-2512

福島県相馬市柚木字一ノ坪115-1

Agricore Kitchen

とっておきの葉わさびレシピ



葉わさびのごちそう太巻き寿司

材料 (2人~3人前)

葉わさびまるごと 1袋
(茎はきざんで具にする)
酢飯 300g
だし巻き卵 卵1個分
マグロ 90g
焼き海苔 1枚
白ごま 適量
塩 適量

大満足！お好みの具材を巻いて恵方巻にも。内側に焼き海苔を巻くと崩れにくいです。



わさび香るポテトサラダ

材料 (2人~3人前)

葉わさびまるごと (きざむ) 1/2袋
お好みのポテサラ 200g
トマト 添え用

葉わさびの食感とわさびの香りがアクセント。辛すぎずお子様も大好き！

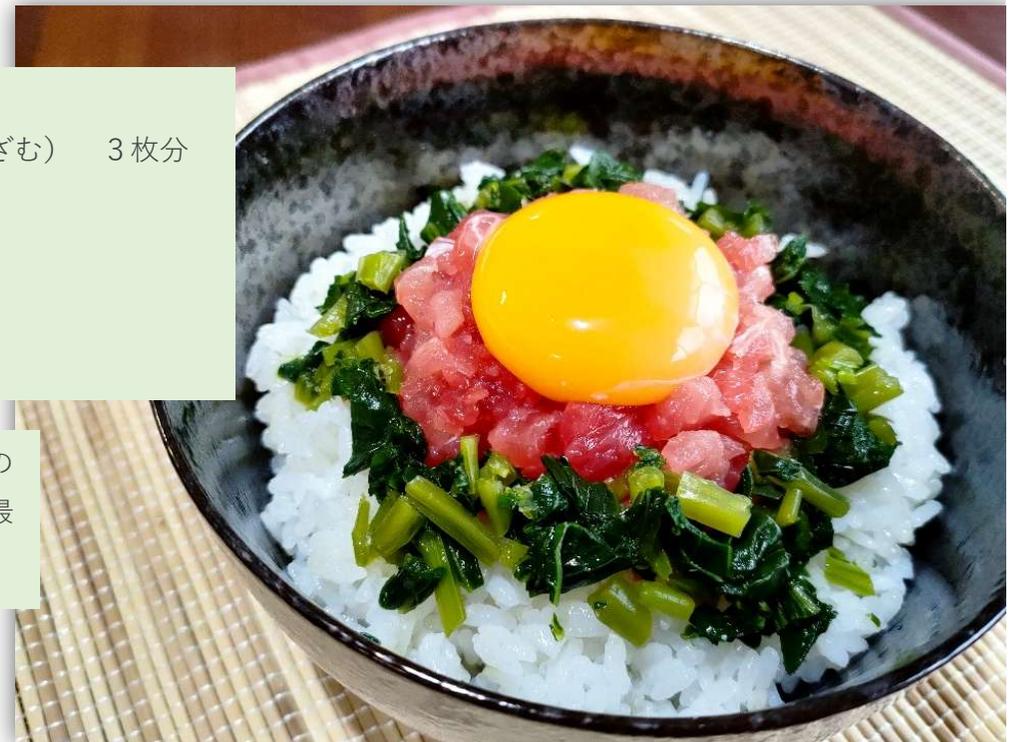


5分で出来る！絶品ネギトロ丼

材料 (1人前)

葉わさびまるごと (きざむ) 3枚分
まぐろのたたき 60g
ご飯 1膳
卵黄 1個
漬けダレ 適量

材料を盛りつけるだけの速攻飯。海と山の幸で最強メニュー。



ピンチョス焼き豚ロール

材料 (2人~3人前)

葉わさびまるごと 1袋
焼き豚 (かたまり) 200g
トマト お好み
パプリカ お好み
モッツァレラチーズ お好み
黒コショウ 適量

焼き豚に葉わさびを巻いて茎は散らしました。肉との相性も良くさっぱりいただけます。