



この度は、「イリヤマナカ」の真妻わさびを選んでいただきありがとうございます。

伝統のわさび栽培に光センサーをプラスした最高級品質の真妻わさびを皆様へ1年中お届けできるように努めています。わさびの美味しい辛さで一つ足された幸せな時間をお過ごしください。

不良品がありましたら、ホームページのメールフォームへお願い致します。わさび情報がいっぱいホームページを是非ご覧になってください。

(<https://iriyamanaka.com>)



～擦りおろし方～

1. 茎を全てもぎ取ります。(写真①②)
2. 皮は剥かずに黒い所があればそこだけを削り取ります。(写真③④)
3. 表面を軽く水洗いし、水分をしっかりと拭き取ります。(写真⑤)
4. できるだけ細かい目のおろし器で、頭(茎)の方から「の」の字の反対回しに円を描くようにに優しく擦りおろします。(写真⑥)
(笑顔で優しく擦ると、わさびがより多く空気に触れ、粘りが出て、辛み・甘味・香りが増します)
5. わさびの良い香りが立っている時間は、擦りおろしてから、わずか10分程度です。食べる分、少量ずつ擦り、無くなったら擦り足すように使います。
6. わさびを醤油やめんつゆで溶いてしまうと、辛さと香りが半減しますので、わさびを食材の上へ最後に乗せるようにして食べます。
7. わさびの辛味は脂や熱により減少します。鮭の大トロやステーキ肉には大量で、イカや貝は少量でどうぞ。

写真①

写真②

写真③

写真④

写真⑤

写真⑥



～わさびが合う料理～

わさび丼(白飯の上に鰹節、わさびを乗せて醤油を垂らす)、お蕎麦、そうめん、魚のお刺身、魚の干物、蒲鉾、ステーキ、焼肉、豆腐、アボカドなど。甘辛い醤油味系、塩味系の様々な料理に合います。

～保存方法～

野菜用鮮度保持袋に入れてお渡ししています。

その袋のまま、冷蔵庫(できれば野菜室)で約4週間は保存できます。

擦ったわさびを冷凍保存、わさびをそのまま冷凍保存、水に浸しての冷蔵保存はお薦めしません。

1本全てを擦りきれずに途中で残った場合はラップに包んで冷蔵庫へ。乾燥が進む為、早めに食べてください。

日が経つにつれて、表面が黒くなりますが、黒い部分だけ包丁等で削って食べます。

また、新芽も伸びてきますが問題ありません。生きている証拠です。

ただし、根茎に腐敗臭や萎れて柔らかくなったり、表面を削っても芯まで黒くなっていたら廃棄です。

2週間保存したわさび

4週間保存したわさびを擦る準備前後の状態

