

『下仁田ねぎ』

ご出演: J A 甘楽富岡 下仁田葱生産部
生産部長 高橋 勝 様

◆お鍋料理での存在感は主役並み

寒くなると思い出す、甘みも上品な冬の定番食材です。寒さも一段と厳しくなり鍋料理にはかかせない食材です。

その特徴は、葉の部分は勿論食べられますが、特に太く軟かい白い部分（いわゆる軟白部）が普通の白ネギと異なり独特の食感である点です。

最低気温 - 10℃位まで寒さが厳しくなる年明けには葉の部分が霜枯れて食べ頃になります。浅間下しの上州空っ風に吹きさらされる時期に甘味・旨味は頂点に達します。

最大の特徴は、一般の葱とは違い、霜枯れした葉を付けた状態が「美味しさ満点の収穫適期」であること。甘味旨味を逃さないように薄皮を、まるでオブラートのように、付けたまま出荷されることです。



◆厳しい環境下で育ちます

下仁田葱は火山灰の土による深い耕土が広がる群馬西部の標高200～300mの丘陵地帯を中心に栽培されています。

秋の終わりころから、「空っ風」に吹きさらされて生育し、地上に出た葉が霜枯れて、黄色や茶色に色づく年末から年明け頃に、土の中の白い部分は最高の甘味と旨味がのってきます。

◆鍋料理に相性抜群

鍋物に合うのは勿論、「すき焼き」に上州牛、糸こんにゃく、春菊、椎茸、白菜等の群馬県産食材と一緒に食べてもらえれば、とろける舌触りと独特の甘味と香りが口の中に広がり、まさに絶品です。麒麟「一番搾り 群馬づくり」との相性もバッチリです。

他にも、好みの大きさに輪切りにし、揚げてもよし、炒めてもよし。また、キノコと一緒にホイール焼きにしたグラタンも絶品です。

群馬県の地域伝統野菜である「下仁田葱」、霜枯れして黄色や茶色に色づく葉を目印に、是非ご賞味下さい。



一番搾り 群馬づくり
地域限定 10月12日発売



ストップ! 未成年者飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。麒麟ビール株式会社