

エコマルシェ・秋田 天然もの 山菜市のご案内

開催：5月10日(土) 10:00 位～売切れまで

平素はエコマルシェをご利用頂きありがとうございます。



店長の友人、河田君が秋田山中に分け入り、分け入り、最高に食べ時の山菜を採ってくれます。

季節限定・一期一会の「山菜市」ですが、数量限定入荷のため、品切れのこともございます。確実に購入されたい方、時間内に来られない方はぜひ前もってのご注文をご利用下さると幸いです。

ご注文締切 5月8日(木) いっぱい

◆ご注文表

(表示価格は税込です) (価格は下記価格よりは高くしない見込みです)

品名	大よその価格と量	ご注文数量	
タラの芽	¥1200/200g (10 個位)		みんな知っている山菜。天ぷらもよいですが、オリーブオイルで炒めて食べるのも美味しい。 
ハリギリ	¥1000/200g (10 個位)		実は地元ではタラの芽よりも旨いと言われていますが、東京ではまだ認知不足。天ぷらがホックリしておいしいです。 
フキノトウ	¥400/100g (10 個位)		実はフキノトウには雄と雌があります。雌の方が美味く、甘い。今回は雌中心です。天ぷらや味噌炒めに。 
こごみ	¥400/100g (両手の平位?)		アクがないので、ゆでてすぐ食べられ、大変人気がある山菜。和え物、なかでもゴマ和えが美味しい。てんぷらにも向いています。 
葉わさび	¥600/200g (軽く1束位)		根ごと細かく刻んで容器に入れ熱湯をかけて浸し、そのまま密封して一晩冷ますと辛くなる。あとはお刺身と食べたりご飯にのせたり、食が進みますよ。 
こしあぶら	¥400/100g (両手の平位?)		タラの芽より爽やかで食べやすい、知る人ぞ知る山菜。天ぷら、炒め物、炊込みご飯に。 
山うど	¥400/100g (片手握り位?)		独特のほろ苦さがなんとも美味しいです。天然ものは一味違います。炒め物やてんぷら、和え物、煮物に。 
行者ニンニク	¥700/100g (片手握り位?)		葉はやわらかく厚みがあり、舌触り、味ともに抜群です。さつと茹で、どんな料理にも使えます。 

※その他、当日は天候により他の山菜も入るかもしれません。お楽しみに。

● 天候により入荷の無い場合がございます。ご了承下さい。

● 生鮮品のため、お引き取りは当日でお願い致します。

★お名前

★ご連絡先

ご注文はファックス、電話もしくはメールにてお願い致します **エコマルシェ**

Tel&Fax : 03-3369-1856 / ecomarche@mbh.nifty.com

〒164-0022 東京都中野区上高田 1-2-41 コーポシンエイ 1 F / <http://ecomarche.jp/>