

保存版

浅井商店3代目
オススメ!!

家庭でできる

松茸 3大料理

秋の味覚を代表する松茸

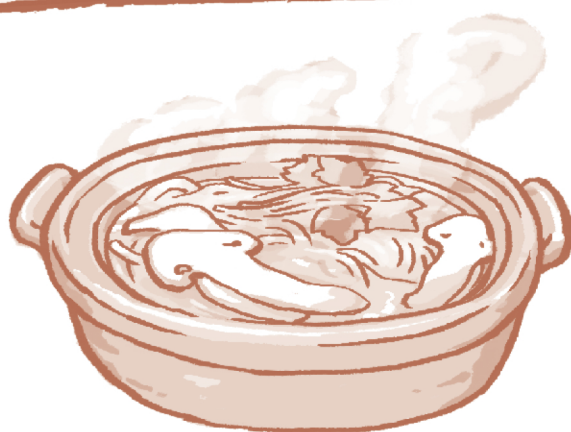
松茸ご飯、松茸のすき焼き、松茸のお吸い物、松茸の土瓶蒸し、松茸の茶わん蒸し、焼松茸などなど…。松茸料理はたくさんありますが、毎回ありきたりの料理では面白くありません。そこで、一般的な料理ではなく、ちょっと目先を変えた料理提案をさせていただきます。まだこの味覚を体験したことがない方、ぜひ味わってみてください。



第1位

松茸の土瓶蒸し風鍋

家族みんなが笑顔になり会話も弾みます。
メの、うどんやおじやも松茸の香りがして、
とってもおいしく頂けますよ。



第2位

コロの丸ごと天ぷら

小さな松茸コロを丸ごと天ぷらがオススメですが、
その他の等級の松茸でもおいしく頂けます。
揚げたて熱々の天ぷらに塩をパラッパラッ。
そして、おもいきってガブリッ!!
松茸のうまみと甘みが口の中に広がります。
しかもとってもジューシー!絶対に病みつきに
なります。フライでもおいしく頂けます。

第3位

松茸の酒蒸し

アルミホイルに、割いた松茸と酒をふって
包み焼するだけ。
熱々の、松茸に塩を振っていただきます。
とってもシンプルな料理ですが、とっても
おいしく松茸が頂けます。
お父さんにとっては、ちょっと贅沢なお酒の
つまみとなります。

創業
昭和元年

松茸の

ア浅井商店

〒399-3201 長野県下伊那郡豊丘村河野245-1

TEL (0265) 35-2028

FAX (0265) 35-4949

FAX 24時間受付



松茸はホームページ上からも注文いただけます



松茸 浅井商店

検索

浅井商店3代目オススメ!!

保存版

松茸(裏)料理

表があれば裏がある…。あまり知られていない松茸料理もぜひとも愉しんでみてください。

第1位 コロのみそ漬け

小さな松茸コロが手に入ったら、ぜひお試しあれ。
丸ごと一晚味噌に漬けるだけ。
漬けすぎると味噌の味が強くなってしまうので注意。
日本酒のお供にはぴったりです。

第2位 松茸パスタ or 松茸ピザ

皆さん松茸イコール和食という思い込みがあるとおもいますが意外や意外、洋食でもいけちゃうんです。
パスタ、ピザ以外にも、秋野菜と一緒にアヒージョなんかでも、いいですよ。たまには奮発して高級ワインで乾杯!!なんてのもいいですね。

第3位 松茸茶漬け

とっても簡単でしかも超贅沢。茶碗にご飯を盛り、薄めにスライスした松茸をのせる。しょう油を少し加えた熱々のだし汁をかけ、お好みでわさびをのせる。どう? おいしょでしょ。



番外編 松茸の握り

もし、行きつけのお寿司屋さんがあれば【コロ】か【中つぼみ】を持ち込んで、握ってもらうのもいいかも。松茸シーズン前半の食感の良いつぼみを贅沢にいただきます。私は、しょっちゅう地元の寿司屋さんに松茸を持ち込んで握ってもらっています。きっとクセになります。



究極の松茸料理

松茸の刺身

お客様である東京のN様紹介の料理です。手順は、「最初にスライスして、皿に並べます。次にフランス産天日塩など旨みの強い塩を振りかけて、皿にラップをして、15~30分ほどしたら、松茸から水分(水滴)が出てきますから、それをキッチンペーパーで拭き取って醤油をつけてそのまま食べます。」シンプルながら、究極の松茸料理かもしれませんね。我が家では、軽く炙った松茸を『松茸の刺身』と呼んでいましたが、こちらが本当の意味で『the sashimi』。

もし松茸を保存する場合は…

冷蔵

乾いた新聞紙に包み、野菜保存室にいれ、2.3日中にお召し上がりください。

冷凍

石づきの部分の土を落とし料理できる状態に裂くか、丸ごとラップ等に包んで保存してください。解凍の際は完全解凍せず包丁が通る程度で調理してください。

お料理提案

つぼみ (特上・上・中)

傘開きと比べるとやや香りは落ちますが、松茸のもつ食感をおたのしみいただけます。
焼き松茸、てんぷらなどに

ひらき

なんといっても香りは抜群。
松茸ご飯、鍋物(すきやき等)に

つぼみ小 (コロ)

茶碗蒸し、土瓶蒸し、お吸い物などに
(ちょっと贅沢ですがコロを丸ごと天ぷらにして塩をつけて食べるとかなり美味しいです。)

※松茸を料理する際包丁はなるべく使わない方がいいようです。

秋だけの味覚を充分におたのしみください。