



## 金沢せり

産地 諸江地区

旬 12月～4月

### フレッシュ!早春の味

フレッシュな香りとしゃきしゃきの歯ごたえが特長。  
金沢のお雑煮には欠かせません。生でも、さっと湯がいても…。

How to Choose

#### 上手な選び方

葉が生き生きとして、濃い緑色のもの。



Kagayasai Recipe

Let's Try!

## 加賀野菜 レシピ

金沢せり

Menu

◎しゃきしゃきサラダ

◎おひたし

Kagayasai Recipe  
加賀野菜  
レシピ



金沢せり

金沢市農産物ブランド協会

定番けどやっぱりコレ!

# おひたし



Recipe  
2

●材料(4人分)

金沢せり	1束
だし汁	100cc
しょうゆ	大さじ1
みりん	大さじ1
酒	大さじ1
削り節	適量

- 1 金沢せりは根を取り、塩を少々入れた熱湯に茎の方から入れて30秒ほどゆで、冷水にとる。軽く絞り3cm位に切る。
- 2 ①を合わせて煮立て、冷ましておく。
- 3 金沢せりを②の半量に浸し、味をなじませる。
- 4 しばらくして、軽く絞った金沢せりを器に盛り、②の残り半量をかけ、削り節を天盛りにする。

Kagayasai Recipe

# 加賀野菜 レシピ!

サイトではこの他の  
レシピも紹介しています。



加賀野菜

検索

## 加賀野菜

昭和20年以前から栽培され、現在も主として金沢で栽培されている野菜です。藩政時代から戦前までの間に、金沢の気候・風土に育まれ、農家に大切に受け継がれてきた伝統野菜。金沢市民に愛され、食卓に四季の訪れを告げ、食文化を支えてきました。

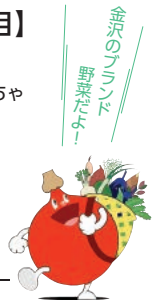


加賀野菜  
ブランドシール

## 【加賀野菜ブランド認定15品目】

- |          |             |
|----------|-------------|
| ◎さつまいも   | ◎金沢せり       |
| ◎加賀れんこん  | ◎打木赤皮甘栗かぼちゃ |
| ◎たけのこ    | ◎金沢一本太ねぎ    |
| ◎加賀太きゅうり | ◎二塚からしな     |
| ◎金時草     | ◎赤ずいき       |
| ◎加賀つるまめ  | ◎くわい        |
| ◎ヘタ紫なす   | ◎金沢春菊       |
| ◎源助だいこん  |             |

加賀野菜イメージキャラクター  
“ベジタン”



金沢市  
加賀野菜  
ブランドシール



食感と香りを楽しむなら生で

# しゃきしゃきサラダ

Recipe  
1

●材料(4人分)

金沢せり	1束
ベーコン	2枚
温泉卵	1個
だし汁	25cc
みりん (煮切る)	20cc
しょうゆ	15cc
焼き海苔	1枚

- 1 金沢せりは3cm位に切り、器に盛る。
- 2 ベーコンは1cm幅に切ってフライパンでカリカリに焼く。
- 3 ①の上に②を熱いうちに油ごと盛りつけ、温泉卵をのせる。③を合わせて回しかけ、仕上げに焼き海苔をちぎって散らす。