



金沢春菊

産地 三馬・森本・小坂・東浅川地区

旬 10月～4月

繊細な香りと柔らかさ

肉厚で柔らかな食感と上品な香りは、金沢春菊ならではのもの。おひたしや和え物はもちろんのこと、生のままでも、サラダでもりもりいただけます。

How to Choose

上手な選び方

葉の緑色が鮮やかで、みずみずしいもの。



Kagayasai Recipe

Let's Try!

加賀野菜 レシピ

金沢春菊

Menu ◎やわらかサラダ ◎かんたん白和え

Kagayasai Recipe
加賀野菜
レシピ



金沢春菊

金沢市農産物ブランド協会



サラダで楽しむ香りと食感

やわらかサラダ



●材料(4人分)

金沢春菊	1~2把
ベーコン	4枚
油	大さじ2
粉チーズ	大さじ2
塩・こしょう	少々

① 春菊をひと口大にちぎり、器に盛る。

② フライパンに油と1cm幅に切ったベーコンを入れ、カリカリに炒める。

③ ②を熱いうちに油ごと春菊にかける。粉チーズ、塩、こしょうを振る。

ちくわで簡単!和食の定番

かんたん白和え



●材料(4人分)

金沢春菊	1把
ちくわ	2本
木綿豆腐	2/3丁
白すりごま	大さじ2
砂糖	大さじ2
白だし	大さじ2
塩	少々

① 春菊は30秒ほどゆでて3cm位に切り、水気を絞る。ちくわは輪切りにする。

② 豆腐をキッチンペーパーで包み、水気を絞る。ボウルに入れ、Aを加えて泡立て器でなめらかになるまですり混ぜる。①を加えて和える。

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"

