

彩の国  埼玉県

旬です! vol.11
県産農産物

くわい

生産量は全国2位
埼玉の高級食材

出典：農林水産省「令和4年産地域特産野菜生産状況調査」

プロが惚れた
埼玉食材



Interview

“大きな芽が出る”一年を願って
創業140年の料亭で味わう
ほくほく食感の縁起物



料理長 赤石 純一 さん

料亭 大宮 一の家

📍 さいたま市大宮区高鼻町2-276

🕒 平日(火～金): 11:30～15:00(最終入店13:00)

17:00～22:00(最終入店20:00)

土: 11:30～21:00(最終入店19:00) 日曜日・祝日: 11:30～17:00

🛑 月曜日(月祝: 11:30～17:00のみ営業。翌火曜日が定休)



大きな芽が出る縁起物として正月料理や慶事に欠かせない「くわい」。県内で栽培される「くわい」は、埼玉ブランドとして扱われるほど人気で、生産量は全国2位を誇ります。大宮区の武蔵一宮氷川神社の参道沿いに佇む「料亭 大宮一の家」では、旬の県産くわいを本格的な会席料理で味わうことができます。

創業は明治18年。140年もの歴史と伝統を背負う料理長の赤石純一さんは、「初めて見た時、その大きさと鮮やかな青さに圧倒されました。長い芽が際立つので見栄えが良いのです」と県産くわいに一目ぼれの様子。一の家では、味がし

み込んだほくほくの「くわいの含め煮」と、さくとした食感の後に口の中で溶けてしまうほど薄切りの「くわいチップス」として提供しており、お節料理や1月のコース料理などで楽しむことができます。

高級食材ともいわれる県産くわいの旬は短く、販売期間は12月半ばから翌年1月頃までです。



さくとした食感の「くわいチップス」

くわいの含め煮を味わえる「炊き合わせ」
(「くわい」に合わせる食材は、仕入れ状況により異なります)

「お客様には一番良い状態で召し上がっていただきたい。ぜひハレの日や節目の日に、良い料理で良い時間を過ごし一生の思い出を作してほしい」と赤石さん。新しい年の始まりに「くわい」を味わい、「大きな芽が出る」素敵な一年を願ってみませんか？ ※「くわい」の提供は、1月中を予定(入荷がなくなり次第終了)



記事ロングバージョンはこちら

