



鳴沢菜開花風景

霊峰富士の麓、天然洞窟「風穴・氷穴」でも知られる山梨県鳴沢村。その山麓に広がる自然豊かな土地と清らかな水、その恵みを受けた地元特産の「鳴沢菜」は、県内では知らない人がいないと言われるほど。風味豊かで歯ごたえのある食感是人気があり、寒さに強く、霜や雪にあうといっそう柔らかくなり風味も増します。その味は長野県の野沢菜よりおいしいといえます。収穫は10月下旬～11月初旬で、霜に1～2度あったものを漬けるのがコツ。鳴沢菜は、江戸時代から栽培されてきたと言われていました。長野県で栽培されている「野沢菜」と同様のカブナで、主に葉柄を利用するが肥大したカブも利用されています。主に家庭用として栽培され、当期の貯蔵野菜として漬け物にして利用されています。

厳しい噴火の歴史を秘め、凜としてそびえ立つ富士山。鳴沢村は、その富士山頂から広大な富士の裾野、青木ヶ原樹海を含む大自然のパラダイスです。鳴沢には「字富士山」という、日本でただ一つの珍しい字名があり、文字通り富士山頂がある村なのです。富士山の誕生と歴史を知る上で貴重な史跡が残る鳴沢村。長い年月が大溶岩台地を緑の海に変えた青木ヶ原樹海や溶岩洞穴、スパイラルクルなどが噴火の跡をとどめ、大いなる自然の力と神秘を探る絶好のポイントです。さかのぼれば、はるか縄文の時代から営まれてきた人々の暮らしとそこに育まれた文化。富士の裾野には、曾我兄弟の仇討ちや巻狩伝説などが息づき、素朴な信仰を集めてきた神社や野仏が、数々の物語と共にたたずんでいます。



鳴沢菜収穫風景

山梨県産の漬物

カットしてあり手間が省けます

季節限定食材です。商品がなくなり次第販売休止となります。ご理解をよろしくお願いいたします

鳴沢菜漬4ミリカット

ロングもあります。

メニュー

- おやき・おにぎり
- ツナと鳴沢なのパスタ
- 鳴沢菜のペペロンチーノ
- 鳴沢菜とちりめんのまぜご飯
- 鳴沢菜玄米チャーハン
- 鳴沢菜と富士桜ポークコチジャン炒め
- ふわっと鳴沢菜だし巻き卵
- 鳴沢菜パン
- 鳴沢菜なめたけ和え
- 鳴沢菜と味噌の和風ドリア

皆様もオリジナルメニューを



やまなし食育推進応援団

登録No.3-20 甲信食糧株式会社

在庫は持っていません、
使用日の4日前にご注文ください

電話番号 055-273-4561

甲信食糧株式会社