

「ふき」を使いました。



葉も立派でした。



ふきのすじを1本1本手でとりました。



ふきのシャキシャキした食感と春の香りが楽しめる、とても上品な味の『**ふきの沢煮椀**』ができました。

全部で約37kgのふきを使いました。
その内約11kgが広島県産でした。