

【走り】

【盛り】

【名残】

春を三回楽しむ国。



若竹汁



筍御飯



直鯉煮

走り。盛り。名残。この国の食文化を豊かにしてきたのは、旬を楽しみ尽くす和食の知恵です。

和食の世界では、食材の「旬」の期間を三つにわけて、それぞれ「走り」「盛り」「名残」と呼んでいます。「走り」は出始め時期、「盛り」は栄養価も高い食べ頃、そして、旬も終わりに近い食べ納めが「名残」。春が旬のタケノコなら、「走り」には穂先を使って若竹汁に。「盛り」には筍御飯として。「名残」には直鯉煮で歯ごたえを楽しみます。それは、四季の移ろいをいつくしむ、この国ならではの美学。私たち味の素KKは、季節の家庭料理を応援します。



Eat Well, Live Well.
AJINOMOTO®