

イタドリ

Die authentischste Komplimentierung
Ihrer Japanischen Speisekarte



Relish von
Japanischem
Knöterich



Itadori; wie der Knöterich in seiner Heimat heißt, ist
als süß-sauer, scharfer Dip oder Sauce eine köstliche Beigabe zu:

Sashimi



Tempura



Yakitori



Sushi

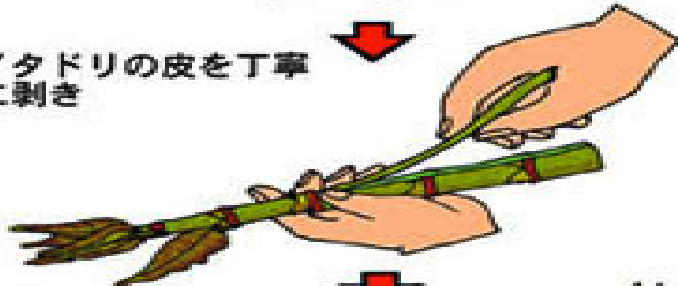


Der Knöterich ist ein ursprüngliches Lebensmittel der Japanischen Küche

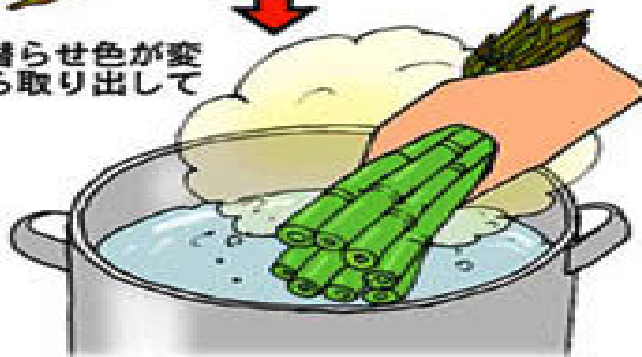
川の土手や野原で
こんなの見たこと
ありませんか
これがイタドリ



イタドリの皮を丁寧に
剥き



熱湯に潜らせ色が変
わったら取り出して

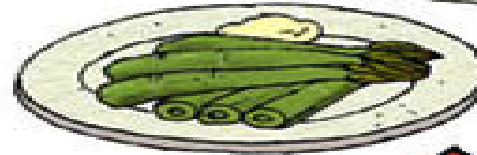


お父さんにおすすめ
イタドリのおつまみ

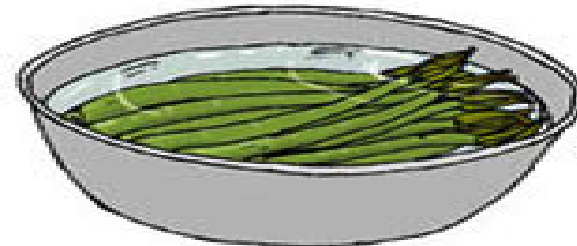
かつお節を振り掛け
醤油で



マヨネーズもよし
芥子マヨネーズまたよし



化学調味料をふり
板ずりをすると
味がまろやかに



水でさらし

Die Herstellung der NewTritonInk Knöterichprodukte dagegen sind ein Wiesbadener Bio Erzeugnis, denn der Knöterich wird ausschließlich in örtlichen Naturschutzgebieten aus Wildbeständen geerntet, und mit dem Konsum dieser Produkte unterstützen sie das hiesiges Naturschutzprojekt.

