

他の九条葱と違う3つのこだわり。

- 【1】京都の農家から、早朝四時半に採れたての九条葱を毎日直送。
- 【2】創業明治25年、百年以上前から九条葱を作り続ける伝統農家。
- 【3】農家と15年以上の深い信頼関係だからできる味へのこだわり。

時代家旬が、九条葱を選ぶ理由。

九条葱は通常の葱と違い、甘みたっぷりです、生でも美味しく召し上がれます。

その為、当店でご提供させていただく、葱焼きやお好み焼きなどは、九条葱の甘や香りが最大限に引き立ち、

他にはない自然な味わいをご堪能いただけます。

【自由が丘本店】

東京都目黒区自由が丘1-13-10 山田ビル1F

03-5731-6788

【三軒茶屋店】

東京都世田谷区上馬1-4-13 第13菊池ビル1F

03-6805-5550

採れたてを食す。

毎日、京都の農家から
採れたて直送。
鮮度抜群、甘みたっぷりの
本物の九条葱。



九条葱専門店 時代家旬

KUJYONEGI YAKI 九条葱焼き(牛すじ入)



OFFICIAL SITE

<http://negifeti.jp>



時代家旬(自由が丘本店)の情報はココ。

「そのまま食べられる」
新鮮九条葱
400円(税別)

