

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 11/Apr/2016/vol.392



あきるの野草花・摘み草サラダ

(東京都あきる野産)持丸食品オリジナル商品 Wild grasses, Wildflowers

摘み草サラダで目指したのは、自然の息吹を感じる素材、野趣に富み個性豊かで力強いものであるとともに、季節を最大限に表現することのできる素材をお届けしたいという試みでした。以前より野草の摘み草と季節の野に咲く自然な花をキッチンにお届けしたいと考えておりましたが、実際に自然の物を採取し管理し発送することが、意外に難しいことがわかりました。しかし長年あきる野市で野菜の自然栽培への取り組みを続けられている生産者の方に摘み草サラダのコンセプトをご理解していただき、ご協力していただけることとなり、困難と思われていた摘み草サラダをようやく作ることが出来ました。和食や洋食においても従来のものよりワイルドで、また一味違った自然の風景をお料理の中で演出していただけます。少し癖がありますが個性的な野草花を「旬」の彩りとしてお料理に添えられたら、何とも風流で少し懐かしい記憶も呼び起こしてくるでしょう。フランス料理では古くから野草花をサラダや飾りなどで普通に使っている姿を目にします。それは今でも少しユニークな味わいも加えながら食の奥深さをまた一つ発見させてくれます。内容は季節により様々で、その都度5種類ぐらいアレンジいたしましてご提供させていただきます。(内容品目の指定はできません。自然のものでありますのでご提供数に限りがございますことご了承いただければ幸いです。一応の洗浄は致しておりますが、ご使用前には必ずもう一度洗浄してお使いください。)