

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd.11/Sep/2017/vol.460



キューバオレガノ（アロマティカス） Cuban oregano Aromaticus

上下左右に展開している葉、扇のように開いた葉姿はとてもチャーミングです。触ると柔らかい産毛に覆われてまるで肉厚のミントのよう、ほんのりとオレガノの爽やかな香りに口に運ぶと味はレモンや甘いミントのような感じもあります。原産地は東南アジア～南アフリカまで分布する、シソ科の植物です。日本ではキューバオレガノという名前よりも、園芸用としてアロマティカスという呼び名の方が知られているかもしれません。使い方はオレガノと同じように、スープに散らしたり、魚料理の付け合わせや肉料理にも香りづけやトッピングなどとしても多様に使われています。葉をバラバラにして散らしても良いのですが、その爽やかな味わいから、小さな一株のまま口に入れても嫌味もありません。サラダやドルチェに添えてもほんのり薫る、まるで緑の可愛らしいお花が添えられているような印象です。キューバオレガノは大昔は漢方薬としても知られていた薬草で、いまだに様々な国で健康茶として飲まれていたり、咳止めとして内服したり外用薬として使用されたりと身近に活躍してくれる有用な植物です。印象的な可愛らしさのこのハーブは弊社の CREO ミニリーフシリーズとしてデビューいたします。すっきりとそして爽やかに薫る優しい個性的なハーブリーフ。見た目の美しさはもちろんのこと、その楽しみ方も十色に展開できることでしょう。