

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 3/Sep/2018/vol.507



## 国産セルフィーユ・ルート Cerfeuil tubereux

セルフィーユ・ルートはヨーロッパでも近年栽培がスタートしたばかりの希少な野菜です。フランスから輸入して5年以上前にコンシェルジュでもご紹介させていただき、それからは年々ご利用いただく量も増えて今日では人気の食材となっております。名前のようにセルフィーユの根っこではありますが、あのハーブでご利用いただくものとは種類が少し違います。調理をいたしますと芋のような食感でほくほくと甘みを感じる中に、非常に品の良い香りが立ち、薫り高いセルフィーユの芳香が広がるプレミアム感のある根菜です。お料理の付け合わせでも、さりげなくメインを引き立てる奥行きの高さも感じます。当初は輸入だけであったセルフィーユ・ルートも現在の日本において、少しずつ生産する農家が現われはじめております。昔から西洋野菜の生産においては歴史のある鈴木農園から届いたセルフィーユ・ルート、始めたばかりでまだその数は多くはありませんが、これからの期待も大いに感じるボリュームにあふれています。