

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 16/Dec/2019/vol.569



薫り高き イタリア産フローレンスフェネル

Florence Fennel (from Italy)

Fenouil, Finocchio, 茴香(ういきょう)

歴史上一番古い部類の作物ともいわれているセリ科の「フェネル」は、紀元前数千年のエジプトから、古代ローマ、日本では平安時代に中国を経由して入ってきたといわれています。ほぼ全世界で使われている「フェネル」には大昔から健胃・整腸、消臭作用などの薬用、漢方として非常に多くの効果をもっているということが知られ、現在に至っております。「フェネル」には独特のアニスの様な香りがあり、甘く、そして清涼感にもあふれ、とても爽やかです。万人が大好きなハーブ「フェネル」は日本では輸入でアメリカなどから入ってきておりますが、その種類も実は多岐にわたっております。もちろん栽培技術、土壌の問題もあるかと思いますが小さいもの、香りが薄いものなど様々であることは事実です。その中でも自信をもってお勧めいたします福々しくも秀逸なフェネルが只今イタリアから到着しております。肉厚で何しろ茎にナイフを入れるだけで香しい芳香が広がってまいります。煮込みや、グレイビーソース、サラダなどにもその味わいや香りを十分に堪能できるでしょう。ボリューム感たっぷりなこの姿も今の時期のイタリア産ならではの。ただ、生のフェネルは時間の経過や風に当たると少しずつではありますが劣化も始まりやすい為。入荷してからお早めのご利用にてフレッシュで薫り高いその機能性を十分にお楽しみになれることと存じます。