

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 17/Aug/2020/vol.601



フレッシュ・カレーリーフ（大葉月橘、南洋山椒） Curry leaf（千葉県産）

カレーリーフは、インド原産の常緑樹です。他の香辛料をいくら混ぜても一味足りないのに、カレーリーフが入ることで一段と風味豊かに、完成した味になるといわれているほど、インド料理には欠かせない大切なハーブリーフです。タイやオーストラリア、南アフリカなどでは昔持ち込まれた後に自生しているそうです。そのように暑さには非常に強い植物ですが、耐寒性はありません。寒いと葉色が黄色くなり落葉してしまうそうですので、四季のある日本ではなかなかお目にかかれない植物といえるでしょう。香辛料としては日本には主に乾燥したものが入っておりますが、やはり今一つ元々の風味からは薄いともいわれます。そんな少し希少な生の「国産カレーリーフ」が入ってきております。夏の暑い日に、カレーリーフを使ったお食事は一層食欲を掻き立ててくれるでしょう。そして生ならではのインパクトのある、美味しいお料理はまさに今の時期だけの至福ともいえるかもしれません。