

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 7/Dec/2020/vol.617



## 静岡県鈴木農園の「ミニ根パセリ」 Mini Parsley Root

根パセリは元々東欧、ドイツやオランダなどで古くから普通に食されてきた野菜です。スープや煮込み料理、ソテー、そして熱々の肉料理にピューレとして添えたりする香り豊かな根パセリは、冬の定番として美味しそうな湯気の香りに混じり、寒い地方の人々の食卓をひときわ温かくしてきたに違いありません。しかし日本では栽培されているところは極少なく、そんな希少な農家の一つでもある静岡の「鈴木農園」ではこの様な小さな可愛い根パセリも約1か月の短い期間ではありますが、出荷し始めております。小さなタイプはまるでミニ人参のように青々とした葉がついており、その葉も柔らかいので、サラダに添えたり、ソースに入れ込んだりと爽やかな味わいでご利用いただけます。根の部分はパセリとセルリアックとパースニップを程よく合わせたような芳香があり、細くて火の通りも早いので、軽くフライやボイルをしてそのままの大きさを飾りのようにも添えられます。香り豊かな特性からメイン料理とのコラボレーションも味わっていただけるでしょう。小さいながらも食感もホクホクとして、滑らかな口当たりも同時に楽しんでいただけます。期間は11月中旬～12月中旬ぐらいまでの約1か月とはなりますが、この時期だけの希少な楽しみ食材でもあります。