

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 22/Feb/2021/vol.627

## 国産根パセリ・パセリルート Parsley Root, Hamburg Rooted Parsley (福岡・久保田農園)

パセリルートはセリ科の植物で、名前でもわかるようにパセリの根つこの部分です。パセリも色々種類があり、こちらは主に根を食するための種類です。古くは東欧やドイツやオランダ、ロシアなどで親しまれてきた伝統の野菜です。スープやシチューなどの煮込みや、ローストしたりチップスにしてもその香りと甘みが味わえます。パセリ特有の爽やかなハーブの香りからジビエや魚料理に添えたり煮込まれて臭みを消したり、普段からパセリの葉は「苦いから」「口に入れるとモサモサするから」など苦手な方も多いようですが、このパセリルートでしたら仄かな優しい甘みと口にした時の品の良い香りでお楽しみいただけるでしょう。根パセリは見た目パースニップや白人参に似ていますが、葉の付根部分は太く大きな輪郭で香りや味わいは全く違います。どちらかといえばパースニップよりも香りは濃く、味は野味に溢れています。そんな「根パセリ」が珍しい国産で到着をしております。輸入のものよりは少し小ぶりですが、使い勝手の良い大きさで、お料理に添えてくれる味の存在感は抜群です。