

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 7/Oct/2024/vol.800

国産 フレッシュ・レモングラス（茨城県産） Fresh Lemongrass

何ともボリューム感のある「レモングラス」が到着いたしました。通常国産のレモングラスは初夏から秋にかけての暖かい季節に栽培されていますが、秋から冬にかけて出荷されるのは珍しいことです。今回の茨城県産のものは実際に手に取っていただくと分かるのですが、ボトムの白い部分だけでいえば約 50 グラムぐらいある堂々とした大きさです。レモングラスはアジア、エスニック料理には欠かせないハーブ、イネ科の植物で繊維質ですので葉や茎を乾燥させてハーブティーにされることが多いのですが、調理用のハーブとしても肉料理に合わせたり、炒め物にとそのレモンの様な香りは脂っぽい素材を爽やかな余韻に変えてくれるでしょう。ビタミンCや鉄分も豊富で、胃腸を整え、血流を良くして、疲労感を感じたときのリフレッシュ効果もあるそう。レモンの香りのハーブは他にも様々ありますが、癖のない安定した穏やかな香りといった点では、扱いやすいハーブでもあります。梨など、フルーツのコンポートに香りを付けたり、カクテルに添えてマドラーに、あるいはレモングラスオイルを作りサラダや肉料理に添えたり、エスニック料理のコンディメントにと、爽やかな香りを十分に楽しんでいただけます。ご供給期間は概ね 12 月中旬ぐらいまでの予定です。