



**花タイム
(宮城 茨城
千葉)**

可愛らしいほんのり薄ピンク色の花は目でも十分楽しめます。香りは葉よりもソフトで軽やかな風味が漂います。



花セージ (茨城 宮城)

全世界で不老長寿のハーブとして高く評価されてきた植物です。ハムやソーセージの香りづけなどによく使われています。油っぽさを抑えるハーブとしても有名で豆料理にもよく使われています。面白い花の形が特徴です。



花ローズマリー (茨城 宮城)

ローズマリーは肉料理などにお馴染みのハーブですが、アロマの世界では若返りのハーブとしても有名です。爽やかに親しみのある香りです。



**ナスタチューム
花・葉
(千葉 茨城
埼玉 愛知)**

花・葉はハーブとしても野菜としても親しまれ、家庭菜園でもおなじみの可愛い食材です。花・葉はクレソンに似たピリッとした風味があります。花びらを散らすと、とても美しいサラダが出来上がります。



オゼイユ(千葉 茨城)

マイルドで爽やかな酸味が特徴。ヨーロッパでも季節を感じる野菜として親しまれています。スープやソテーにしても美しい緑が映えます。



ミニセルパチコ(茨城)

ルッコラの原種といわれているセルパチコのミニサイズ版です。イタリアンでも特に好まれて使われている食材で、薫り高いゴマのような香りは野性味あふれています。

タンポポ(千葉 茨城)

ピサンリッテ、ダンディライオンなどという名前で親しまれている、春らしさを感じる素材です。サラダなどでさっぱりと。

