

Newsletter Vol. 113 2015.8.17



小さくてもお料理に輝きを加えます！

Mochimaru Shokuhin

株式会社持丸食品
東京都大田区仲池上 2-27-3
TEL : 03-3755-3101
FAX : 03-3755-3105

ペンタス (埼玉)

可愛い星の形のペンタス。直径1センチほどのピンク、赤、白の花が、キュートにお料理を飾ります。



マリーゴールドジュム 花・葉 (埼玉)

キク科の1年草のマリーゴールド、直径が1センチほどの可愛いハーブの花。ビタミンカラーの花色でそこにあるだけで元気がもらえそうです。葉も切れ込みがとても美しく、1枚だけでも1本の木のシルエットのようです。

ボリジクレス (埼玉)

青色の花、マドンナブルーとも呼ばれている「ボリジ」の新芽です。海外では‘cucumber herb’とも呼ばれており、ほんの少し塩気も感じるところもあって、小さく可愛いオイスター・リーフといった後味を残します

アニスクレス (埼玉)

アニスに似た風味と清涼感のある後味が欧州のシェフの中ではこぞって使われています。チョコレート系のスイーツなどにもとてもよく合うハーブです。



トッピングリーフ クルピエ (埼玉)

リンゴ酸系の爽やかな酸味とミネラル感のある味、赤く色のグラデーションも可愛い食材です。機能性野菜としても知られているクルピエ。その小さな美しい新芽です。

