

Newsletter Vol.215 2017.11.20



ゆったり時間を演出する

マイクロ葉わさび (徳島)

小さくかわいらしいワサビの葉が入荷してまいりました。その名も「マイクロ葉わさび」、直径約3~4センチほどのハート形のワサビの葉がパックにお行儀よく並んでいます。今や「ワサビ」は国際語になりつつあります。その味わいと印象が目に見えるハート形の小さい葉で演出ができることはなんと素晴らしいことです。和洋問わずお使いいただきたい新しい商品です。



Mochimau Shokuhin

東京都大田区仲池上 2-27-3

TEL : 03-3755-3101

FAX : 03-3755-3105



フィンガーライム(アメリカ)

プチッとした食感と、ライムの爽やかさが大人気のフィンガーライムが、今年も登場です。カクテルに入れたり、魚料理に添えて、香りを生かしたり、デザートやソルベに添えても姿も可愛らしく、美しいビーズのような印象です。

黒ニンニク (青森)

この熟成ニンニクは香りもマイルドで、甘さもそのまま凝縮されるためにまるでドライプラムかフルーツペーストを食べているような爽やかさを感じます。また熟成することでポリフェノールが生成されます。これからの季節のジビエ料理や様々なお料理にも。

マリーゴールドジュム・リーフ(埼玉)

独特の切れ込みを持つマリーゴールドジュムの葉は、シルエットが小さい小さいモミの木のような佇まいです。飾りのポイントに、あるいはほのかな香りを生かしても。



ひいらぎ(徳島 福島)

12月のクリスマスから翌年2月の節分まで、冬の雰囲気と和洋両方に、しっかりと演出してくれるヒイラギ。厄除けや縁起ものとしての役割もあり、新たな年を迎えるには最適の飾りです。

ナスタチウム・リーフ(埼玉)

サラダによく使われるナスタチウム。ハーブとしても馴染みです。クレソンに似たピリッとした風味があり、小さな蓮の葉に似た形で、あしらいや飾りとしても人気のある食材です。

