

Newsletter

Vol.282 2019.4.22



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

新緑の鮮やかさを!



野草摘み草サラダ

【あきるの野草花】(東京)

今年も野草花の季節がやってまいりました! 珍しい、でもどこか懐かしい...そんな摘み草のサラダです。季節、時期により内容が変わりますのでご了承ください。時期的に花が少ない場合もございます。フレンチではサラダから付け合わせまで、その小ささ、ささやかながら野性味を感じることで、様々に使われています。趣きを感じ、あしらいや飾り葉としても興味をそられるチョイスです。



フリゼライン (ベルギー)

スラックとした細長い葉姿と、そしてレモンイエローの葉先が美しくフリゼをした印象的な野菜です。アンディーブとエンダイブのかけ合わせの野菜として、すでにヨーロッパでは様々に取り扱いがされている新しい野菜です。

オキザリス カタバミ

(埼玉 茨城)

トランプの四つ葉のクローバーの形をしたオキザリス、シュウ酸が含まれているために多量の摂取は注意が必要ですが、その酸味を生かして魚介類やスイーツの飾りにも可愛い。特にフレンチの世界では知る人ぞ知る食材です。



愛知のミニセルパチコ 赤軸

赤い葉脈がとてもキュートな小さい8~9センチのセルパチコです。一本一本が丁寧に束帯されており、愛知県で高級和食材、促成小物野菜を専門に栽培している農家の丁寧な仕事が見られます。味もしっかりとしています。

シトラスマリーゴールド・リーフ(埼玉)

キク科の1年草のマリーゴールド。葉も切れ込みが美しく樹木のシルエットの様です。他のハーブには無いシトラスをも感じさせる爽やかな芳香も兼ね備えてお料理を香り豊かに演出します。



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。

