

Newsletter

Vol.436 2022.7.4

From this week's "Concierge"

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

※お見積りは、弊社担当者へ
直接お問い合わせください。

小さく可憐な爽やか素材

トンナムル トルナムル 蔓万年草
(埼玉 福岡)

古くから中国では肝機能を良くする薬草として用いられてきた歴史もあるようですが、一方韓国ではヘルシーな野菜として食されてきました。ナムルにしたり、和え物など使われることも多い様で、好まれている食材の一つです。厚みのある葉でサクサクとしたその食感がとても心地よく、見かけも蔓やハーブの様に見えますが苦味や青臭さもさほど強くありませんし癖もほとんどありません。ハーブやナッツを添え、目先も変わった見目麗しいサラダに、あるいはその可愛い葉姿から、先の部分をカットして小さな緑の花のごとくトッピングとして使用したり、下の葉をパラパラと散らしたり、エディブルフラワーとブーケのようにあしらっても美しい食材です。

コーンスプラウト (福岡)

コーンの新芽。コーンスプラウトは、暗闇の中で育成させるためにこのような色になります。甘く、天使の羽のような風貌を持つことで、他のスプラウト類とはまた違ったフィギュアでお皿の上を飾ります。味は甘く、優しく、まさしく熟したコーンの味わいです

ミニオクラ (高知)

小さいミニミニサイズのオクラにも、しっかりとした粘りや味わいがあります。おクラの風味が凝縮されているような存在感があります。可愛い姿かたちは、心がほっこりなごんでしまいそう。

イエルバ・ブエナ (福岡)

キューバミント モヒートミント

人気のカクテル、モヒートのミントといえば日本では良くスペアミントが使われていますが、本場キューバのモヒートといえばこの「イエルバ・ブエナ」が使用されています。野性味と若々しい青い香りに溢れていて明らかにスペアミントとは異なる味わいを感じます。

花オクラ(愛知)

正式にはトロロアオイと言って中国原産の野菜です。ほんのり優しいレモンイエローの花弁が、爽やかな風を運んでくれるようなオクラの花。具を包んで使用したり、付け合わせにしたりと、トロリとした食感が楽しい食材です。

愛知の「赤軸ミニセルバチコ」

赤い葉脈がとてもキュートな小さい8~9センチのセルバチコです。小さいけれどもしっかりとした味わいと美しさでお料理をより印象的に。

ライムバジル (福岡)

香りが強く、時折スパイシーにも感じるかのようなライムの風味は、多くの料理を引き立て、スイートバジルに比べるとより洗練された印象になるというコメントもあるようです。炒め物、魚、鶏肉料理など、柑橘系のフレッシュな風味が料理に爽やかさを運び、トマト風味の料理、パスタソース、豆料理、スープ、鴨肉の詰め物や、カクテルやジュース、ソルベ等、これからの季節のリフレッシュにも一役買ってくれそうなハーブです。