

Newsletter

Vol.439 2022.7.25

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。



村上農園のマイクロハーブシリーズ「ロベジ」 (パッケージネーム:セロパセ)

「ロベジ」は、マウンテンセロリー、ワイルドセロリーとも呼ばれているセリ科の多年草で、パセリの様な、セロリの様な独特のスパイシーな香りが相まみえる魅力的な食材として人気があります。日本ではまだ認知度も低いようですが、ヨーロッパではスープやソース、肉料理は勿論、マッシュポテトの香り付けやお茶やリキュールにされたりと日常的に使われている人気の食材です。

村上農園
マイクロハーブ
シリーズ

ウッディナツティ

一つ口に運ぶと、樹の様な香りとナッツの風味、そしてスパイシーな味が後に折り重なるようにしてやってまいります今までに味わったことのない、そんなパンチの効いた風味を携えたハーブ。チーズやナッツサラダ、オイルやソースに、あるいはジビエなど少し癖のある食材と併せたり、リーフを加熱して使用してみるとその味をより引き立てるなどのアナウンスも入っております。海外では Tahoon という名前で紹介されております。

「四川花椒菜(シセンホアジョーナ)」

「花椒」の新芽スプラウトです。青い葉の香りに混じって、口の中が少しピリピリする刺激的な感覚を味わうことができます。生で「花椒」がいただけるのはあまりないと思われそうですが、見た目の楚々とした雰囲気からは想像ができない驚きがあります。

シトラス・フラッシュ

ギザギザの小さな葉に、赤い茎がトレードマーク、商品名そのままに小さな葉を口に含むだけで柑橘の爽やかな香りと清々しさを瞬時に感じます。デザートや氷菓でのご利用はもちろんの事、少し癖のある素材や脂肪分の多めのお料理にも小さいながらしっかりと融合してくれそうです。

アニスイート

CREO から「アニスクレス」という名前でご案内をさせていただいておりますが、今度は村上農園から培地付きでデビューいたしました。欧州ではお料理からスイーツに至るまで、そのスパイシーでアニスのような甘い香り漂う、お料理からスイーツに至るまでお使いいただける非常に人気のあるハーブです。

ハニー・ステビア

甘さは砂糖の約 100 倍といわれる植物でもある「ハニー・ステビア」が発売されました。特にスイーツなどに添えるグリーンとしては色味だけではなくその甘みも味のエッセンスとしての機能を十分に果たしますし、何よりも驚きなのはステビアの奥深い甘みがチーズの塩気と絶妙にハーモニーを奏でるところです。

バジルパープル

スモーキーパープルというかスモーキーレッドの特色のあるシックな色合いは、他のスプラウトにはないような立体的な形と個性的な葉姿で、アミューズやセイボリーに効果的な役割を担ってくれるでしょう。

