

# Newsletter

Vol.448 2022.10.17

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。

柑橘系でリフレッシュ

From this week's "Concierge"

## 国産ベルガモット（高知）**最盛期!!!**

「ベルガモット」は有名なアールグレイティーの薫りとしてもご存知の方も多い柑橘です。希少な柑橘でもある「ベルガモット」を、季節は限定され、数も僅かではありますが日本で生産をしている農家があります。海外のものとは比べマイルドな香りとは感じますが、やはり格段と新鮮さが感じられ、品の良い個性的な柑橘の薫りが広がってまいります。



## 「千日紅」（福島 徳島）【あしらい・飾り】

熱帯アメリカ原産といわれている「千日紅」は、日本では「千日も紅を保つ」ということから名前が付けられたというほど、丈夫で長い間人の目を楽しませる毎年夏から秋にかけてみられることの多い花です。最近では千日紅だけで作られる装花や生花の花束なども人気の様です。茎を短くカットすると、赤やマゼンタの色の花はコロンとしていてベリーの様にも赤く色づく秋の果実にも見え、秋の趣きにもピッタリなあしらいとなります。カトラリーに添えたり、ケーキプレートの縁においても目を楽しませます。名前から一昔前のイメージを彷彿とさせる「千日紅」も、今やお洒落な花として女性に人気です。可愛らしい飾りにもいかがでしょう。



## フィンガーライム(アメリカ)

プチットとした食感と、ライムの爽やかさが大人気のフィンガーライム。キラキラとしたビーズが爽やかでプレミアム感一杯にお料理に花を添えます。カクテルに入れたり、魚介料理に添え香りを生かしたり、冷たいデザートに風味付けや飾りにも。

※(高知県産もお取り寄せ可・送料がかかります)

## シトラス・フラッシュ（山梨）

村上農園マイクロハーブシリーズ  
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。



## 国産レモン（高知 広島）

香りよく、そのフレッシュさが評判の国産レモンです。今の時期ならではの味覚として楽しみにしている人も増えてまいりました。国産レモンを使用しているレシピは、ネット上でも豊富に出ている位親しまれています。



## 島レモン・菊池レモン （東京・諸島）

少し大ぶりな凹凸のない表皮が特徴です。マイヤーレモンの一系といわれており、マイヤーレモンはオレンジとレモンが自然交雑して生まれたといわれる品種で知られています。爽やかな甘い香りで酸味も少なく果肉を食すこともでき、現地ではソルベやコンフェクショナリー類、ジャムやカードなど様々な加工品にも使われ、ドレッシングにしたリドリンクに使ったりとほりたてを楽しむのも良いでしょう。



## レモンバーム（山梨）

村上農園のマイクロハーブシリーズ  
小さな葉がギュッとパックにおさまリ、カットをして可愛らしく飾りにしても重宝しますが、サラダリーフの中に混ぜ込むとほんのりとレモンの香りがする爽やかなサラダミックスが出来上がります。ドレッシングやソースを工夫しても様々なスタイルに変わるでしょう。エスニック、フレンチ、和風...それはとても小さいからこそさりげなく、まさに調味リーフの様にお使いになれます。