

Newsletter

Vol.483 2023.7.10

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。

From this week's "Concierge"

オキザリス カタバミ (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。特に高級フレンチの世界では多様につかわれている食材です。

香り立つ味のエッセンス

レモンタイム (茨城) 大洋まほろ馬農場

西洋では料理の香り付けは勿論のこと、身体の調子を整えるハーブティー、そして防腐の意味でも使われてきた位生活に溶け込んでいるハーブです。通常のタイムは独特の風味がありますが、この「レモンタイム」は魚料理から、鶏肉ソテー、オイル漬けにしてドレッシングやソース、キッシュやタルト、そしてパウンドケーキに入れたりカップケーキの飾りやマフィンの香り付けにと、オールラウンドに使えるハーブでありそのレモンの香りがとても爽やかです。特にこれからの暑さ厳しい季節には、肉料理のソース、ハーブウォーター、エスカベッシュにもさっぱりとした味わいを加えてくれるでしょう。

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

レモンバーベナ (茨城)

レモンの香りを放ち、ハーブティーの女王とも言われています。ヴェルベヌとも呼ばれ、肉料理、マリネからデザートまで用途は非常に豊富です。

「レッド・オゼイユ」(千葉)

葉サイズ大きき8センチぐらいのベビーリーフサイズから、20センチほどの大きなサイズのものまで大きさのご指定が可能です。オゼイユは日本ではスイバ(酸葉)とも言って酸味が持ち味で、ハーブの様なご利用が可能なリーフです。

国産葉付きフェネル (福岡)

ダイナミックにカットしてグリルやソテーでも美味しいフェネルは、アニスの様な芳香と爽やかな後味が特徴です。マリネや肉料理の付け合わせなどにも

ゴールド・スイスチャード(千葉)

葉脈のレモンイエローがとても鮮やかで清涼感を感じます。今回は15センチぐらいからサイズ指定もできますので、フルサイズのもの煮込みや、ひき肉を巻いてグラタン、キャセロール料理に、より色を生かすのであればサラダやあしらひ、幼葉になるとベビーリーフのように、お料理の彩りとしてもお使いになれます。

サリエット (茨城 福岡)

南フランスのハーブミックス「エルブドプロバンス」で有名なハーブです。煮込み料理、魚料理などに重宝し、他のハーブとの相性も抜群です。