

Newsletter

Vol.516 2024.3.25

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"

瑞々しい緑の季節

マイクロ葉わさび（徳島）

可憐でハートの形のわさびの葉、あしらいとしても、味わいのエッセンスとしても様々なジャンルのお料理の枠を超えて使われています。

ダンデリオン タンポポの葉

（千葉 茨城 福岡） Dandelion

ヨーロッパなどでは、春の摘み草として親しまれているダンデリオンは、季節を感じる野菜としてとても身近なものだといわれています。ヨーロッパのスーパーでは普通に売られており、日本では一般的ではないものの、高級フレンチのサラダ素材としてお馴染みでもあります。元々日本に持ち込まれた西洋タンポポは、食用の為ともいわれています。見た目のワイルドさや、ほんのり野性味あふれた食感も楽しめ、和食でも飾り葉として、または天麩羅などに、洒落た季節の食材としてご紹介されるのも一興、郷愁を誘って春の野原も連想させます。

サラダオゼユ

（千葉 茨城）

マイルドで爽やかな酸味が特徴。ヨーロッパでも季節を感じる野菜として親しまれています。爽やかなグリーンが美しい。

ペリーラ（愛知）

「ペリーラ」は大葉のベビーリーフのこと。紫蘇の学名からその名がつけられました。味わいは大きなサイズのものよりはすっきりとした軽い歯ごたえと後味です。小さいので使いやすい方は様々で、一葉を飾りとしてスイーツの飾りやカクテルに添えても。

ナスタチウム・リーフ(埼玉 福岡)

サラダによく使われるナスタチウム。ハーブとしてもお馴染みです。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。

サラダわさび菜（茨城）

柔らかかそうにフリゼしてカールした葉先の形状と、特有の爽やかな辛さ。フワフワで新鮮なサラダとして人気を集めています。ソースやドレッシングとのからみもよく、どのジャンルにおいてもご使用いただける食材です。

オキザリス カタバミ（千葉 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。