

Newsletter

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。

ハーブのチカラ

レモンバーベナ (茨城)

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

サリエット (茨城)

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。

サリコルヌ/ アッケシソウ/シーアスパラ (福岡)

干潟や塩田の近くの塩分の多い湿地に自生している事もあり、塩辛い野菜として知られています。多くのミネラル分を含んでいます。魚介料理に添える塩味のするトッピングとしてなど、高級フレンチなどでもよく使われている食材です。

ディルの花 (福岡)

小さな可愛いディルの花の季節がやってまいりました。葉姿もフェンネルよりは幾分繊細な雰囲気を持ち、花も同じようにフェンネルよりは小型ですがスパシーな風味を持ちます。魚料理やハーブバターやチーズ、ドレッシングやソースなど、様々なお料理に爽やかな香りと風味を添える今ではお馴染みの食材。

お洒落なパセリ「エスコバ」(埼玉 CREO)

Parsley "Escoba"

初夏の風をふんわりと包み込むような出で立ちの美しいパセリ、その名は「Escoba」。弊社のマイクロリーフやベビーリーフを生産している CREO より新たにリリースされました。「Escoba」とはスペイン語で「箒(ほうき)」や「ブラシ」を表します。その名の通り葉先が細かく切り込まれている独特の形、一瞬パセリというよりもディールや他のハーブの葉のようにも見えますが軸もしっかりとしており、口に含むと「パセリ」特有の風味が広がります。軸の長いタイプ(約 15cm ほど)で販売しますので、お好みの長さにかットがき、お好みのサイズで使えます。ガーリックバターに入れたり、葉先を細かくカットしてスープや肉料理のソースに散らして、軸から外してパエリアやリゾットなどにふんわりとトッピングするにも美しい。一見パセリには見えない繊細で優しいイメージで様々にお使いいただけます。

カレーリーフ(茨城) **お取り寄せ商品**

その名のとおりスリランカやインドではカレーには欠かせないリーフです。別名:ナンヨウザンショウ(南洋山椒)、オオバゲッキツ(大葉月橘)ともいいます。柑橘系の香り、香ばしい香りが印象的なリーフです。

富士見高原の真っ赤なルバーブ (長野) **お取り寄せ商品**

標高 1000m ほどの冷涼な気候の長野県富士見町は、真っ赤なルバーブに特化した一大生産地でもあります。そもそもは、この町に居住していた方が、外国人のご主人の大好物だったルバーブを栽培し、そのおいしさが評判となったことがきっかけでした。そのルバーブは紅色が濃く茎の細いのが特徴です。細莖ルバーブの優れている点は紅色の表面積が多いことから他の太くて大きなルバーブでは作ることのできない、鮮やかできれいな紅いルビー色のジャムやソースが作れることです。日本でも希少な種類です。

