

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 13/May/2013/vol.246



## 花山椒 *Flower of the Japanese pepper*

毎年4月の末頃から3週間程度の極短期間だけ入荷する花山椒、日本料理の代表的な香味料、山椒の萌芽した若葉は一年中使われている「木の芽」、しかし5月のこの季節に実を結ぶまでのほんの短期間だけ花芽が「花山椒」として出荷されます。花山椒の出回り期は短期間な為に多くは水煮や醤油などで煮てある物が使われる事が多いようです。しかし、この一瞬は生の花山椒が利用できる貴重な瞬間です。木の芽より優雅で上品な香り、鮮やかな若緑色、小さく愛らしい姿、一年を通してこの3週間だけの特別な香味料、特別な和製ハーブ、若葉の木の芽にも実の山椒にも無い特別な楽しみがこの瞬間にあります。和食の世界でも期を待って特別に利用されますが、更に様々な料理のジャンルでも特別な存在として多くの価値を見出して頂けると思います。オードブルのあしらいやトッピングに、スープの浮実や香りつけ、魚や肉料理の香料として、デザートやお茶のトッピングとしてなど、その可能性は無限です。1年で3週間だけ入荷する特別な素材、新たな可能性を探してみてください。