

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 26/June/2017/vol.450

コンフェティ・コリアンダー Coriander 'Confetti'(埼玉県産)

日本でコリアンダーはもともと香辛料として出回っていたものが、数十年前からのエスニック料理のブームとともに生葉を食すという文化がメニューを通して紹介され、今日に至っているようです。アジア圏では「パクチー」、中国語では「香菜(シャンサイ)」と呼ばれ、日本でもローフードの流行とともに最近では美容と健康に良い食材として媒体で紹介されてきたこともあり、女性の間でも圧倒的な支持を受けているコリアンダーは、その勢いからが一般のスーパーでもごく普通に販売されるようになりました。但し、こうしたブームの中でもその個性的すぎる香りと味わいで、人により好き嫌いもはっきりしている食材でもあることは周知のとおりです。通常出回っているコリアンダーの葉は丸い形状の物がお馴染みですが、今回ご紹介する「コンフェティ・コリアンダー」は切れ込みの細かい、ニンジンの葉のような繊細な印象が幽玄さを醸し出す美しい食材です。もちろん味はコリアンダー特有のスパイスな香りと味をしっかりと残します。しかし見た目には従来のコリアンダーとはまた少し風情が変わり、彩り豊かな印象も変わるでしょう。「コンフェティ・コリアンダー」は、見た目の斬新さでも話題を呼びそうな予定です。貴社のミニリーフのシリーズとして初お目見えいたします。