

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 10/Oct/2017/vol.464

アニスクレス

Anise cress Atsina cress

日本においても今や多国籍の料理が多くの人に親しまれ、それと同時に使用するスパイスやハーブの種類もより豊富になってまいりました。ハーブはもともと薬用として人の健康を支えてきた経緯もありますが、その特異性から風味付けや肉や魚などの少し癖のある香りを消すためであったり、食材の美味しさを引き立てるために使われたり、あるいは天然の保存料として使われたり、有用に使われてきました。

その中でもスイーツなどに使用するのには現在のように多種多様な国のレシピがあふれると、次第に食材と香りの妙が効果的に作り手から提案され、より個性的でスパシーで季節に合った甘美な、新たな食の発見と融合が試みられるようになっております。「アニスクレス」は、現在欧州でも人気のあるハーブで、カカオとの相性も良く、多くのパティシエから人気を博しています。見た目も可愛らしく、でも味わいはアニスのように少しスパシーで、薫り高く印象深い。これからもスイーツの世界でも、ハーブはもはや飾りだけではなく、味のエッセンスとしての重要なポジションで活躍する時代なのでしょう。ご用途により大きさも「ミニサイズ」「トッピング」とサイズをお選びいただけます。