

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 23/Oct/2017/vol.466



## マスタードグリーン マスタードリーフ Mustard Green Mustard leaf

明るい緑の葉、まるでエンボス加工されているかのように葉脈に沿って盛り上がっています。一方葉先はドレスのフリルのようにすこし華々しい雰囲気美しいマスタードリーフ、欧米ではこの種が昔から作られてきて使われてまいりました。サラダやサンドイッチ、鮮やかな青みとして調理に加えられたり、あるいは添えものとしてもボリューム満点にお料理を飾り、ソースやドレッシングをしっかりとキャッチする葉の凹凸は、ほんの一口戴いてもその存在感を誇示しているようです。今ではカラシ菜、わさび菜の種類も様々な種類が使い分けされ、印象的なピリッとした味わいでより一層お料理に、アクセントを加えています。そして見た目の面白さ美しさなども競われ、今やお料理の中ではジャンルを問わずなくてはならない存在の様です。切れの良い爽やかな後味が魅力のマスタードリーフ、時代が移り変わっても一層輝きを増す食材であることに変わりありません。