

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 26/Aug/2019/vol.553

レモンバジル Lemon basil (長野県産)

別名「シトラスバジル」ともいわれる「レモンバジル」は、ほんの触れただけでも、ほとぼしるようなレモンの香りに包まれる爽やかなハーブです。スイートバジルより一回り小さな大きさで、基本的な甘みのある味わいは似ていますが、それを追うように訪れるフレッシュレモンの様な芳香は、とても印象的なものがあります。魚料理や肉料理、特に鶏肉との相性が良いともいわれ、とかくハーブは臭い消しの様なとらえ方をされるところですが、このレモンバジルはその香りを生かす方向で、他の食材とのコラボレーションを楽しんでいただきたいハーブでもあります。ドレッシングやソース、特にデザート等にもずっと抜ける柑橘系の香りが個性的でおすすめです。バジルの種類は150種類以上もあるといわれ、それぞれがさまざまな香りや味わいを持っています。今や人気のハーブ、一番馴染みのあるハーブとして不動の地位を築いているバジルですが、その柔軟性も止まるところなく、より深い可能性に満ち溢れているようです。