

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 17/Apr/2023/vol.729



田澤農園「セルフィーユ」(東京都 千葉県) Chervil, Cerfeuil, 茴香芹

ハーブ「セルフィーユ」は風味付けは勿論のこと、その繊細な葉姿で人気のあるハーブです。別名「美食家のパセリ」ともいわれるほど個性的な味わいを持ちながらも、どのようなレシピにも溶け込むことができるのはハーブとしても面白い存在です。お料理の風味付けとして、あるいはケーキの飾りに添えても見た目も上品で美しく、共に口に入れてもそのほのかな甘みで嫌な印象ありません。リーフサラダに葉をミックスするだけでも爽やかなハーブサラダが出来上がり、デミグラスシチューの彩りに添えてもとても爽やかなガールニチュールとなります。特に弊社が扱っております中でも「田澤農園のセルフィーユ」は、その可愛らしくフリゼした葉姿が美しく印象的です。水揚げをすると葉先がぐるんと回るのでボリューム感が出ます。繊細に弧を描く軸と葉は、立体的に姿を浮かび上がらせ、心地良いリズムと豊かなイメージを演出してくれます。この繊細なセルフィーユは、特別な「田澤農園のセルフィーユ」だからこその存在感です。今の新緑美しい季節に、精巧なアンティークのタディングレースのアクセサリーのような姿は、一層お料理の雰囲気をお優雅にしてくれるでしょう。そんな魅せる「セルフィーユ」を「田澤農園のセルフィーユ」でぜひ実感していただきたいと存じます。