

Newsletter

Vol.293 2019.7.16



株式会社持丸食品
東京都大田区仲池上 2-27-3
TEL : 03-3755-3101
FAX : 03-3755-3105

夏ハーブはいかが♪

レモンバーベナ

(茨城 静岡)

レモンの香りを放ち、ハーブティーの女王とも言われています。ヴェルペーヌとも呼ばれ、肉料理、マリネからデザートまで用途は非常に豊富です。

チコレフリーゼ

出荷スタート!(長野)

長野産のチコレフリーゼが出荷スタートです。新しい生産者でもあるために、これからも、少しずつ精度を上げてまいります。比較的しっかりとしたボディにふんわりとした中心部のフリゼした部分が美しくサラダを彩ります。

フレッシュ・レモングラス

(タイ)

お料理にもお茶としても美味しくいただけるハーブです。そしてこのタイ産の生のレモングラスは葉を一枚外して、ハニージンジャーやモヒートなどの冷たいドリンクに香りのするマドラーとしてもお洒落で、香りづけだけではなく野菜として肉で巻いてグリル、フライにしてお魚料理の付け合わせなど、その用途も広がります。

ブロンズフェネル・リーフ

(福岡 長野)

ハーブとして使うフェネルリーフは、このブロンズフェネルのことを言います。葉が美しいブロンズ色で、シックな色調の葉色を生かしてお料理のアクセントにもいかがでしょうか。他のフェネルとはほんの少し違った味わいがあり、サラダや飾り付け、ハーブティーなどにも使われます。

レモンバーム

(茨城 静岡)

またの名をメリッサ、ハーブティーやアロマの世界では有名なハーブです。憂鬱になりがちな梅雨の季節には、気持ちをすっきりとさせて、エアコンなどで生じた鼻づまりなどの不快な症状を緩和し健康に導いてくれる能力がるといわれています。

サリエット (茨城 静岡)

南フランスのハーブミックス「エルブドプロバンス」で有名なハーブです。煮込み料理、魚料理などに重宝し、他のハーブとの相性も抜群です。