



お料理を個性的に彩る!

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

野草摘み草サラダ 【あきるの野草花】(東京)

珍しい、でもどこか懐かしい...そんな摘み草のサラダです。季節、時期により内容が変わりますのでご了承ください。定期的には花が少ない場合もございます。フレンチではサラダから付け合わせまで、その小ささ、ささやかながら野性味を感じることで、様々に使われています。趣きを感じ、あしらいや飾り葉としても興味をそそられるチョイスです。



国産サリコルヌ シーアスパラ パスピエール(福岡)

福岡糸島の久保田農園から「サリコルヌ」が到着しております。イスラエル産のもののお馴染みではありますが、日本においても栽培する農家も徐々に増え、海外のものと同分たがわぬクオリティのものが増えつつあるのは楽しみなことです。数はまだそれほど多くはありませんが、メイド・イン・ジャパンの「サリコルヌ」という付加価値が、また一層食卓での話題を提供してくれることでしょう。塩分を蓄えたミネラル分たっぷりの味わいが特徴です。ヨーロッパでは高級フレンチで主に前菜や魚料理に使われている食材です。

ミニ・ハコベ/ハコベラ (埼玉)

春の七草に数えられています。古くから日本では身近な野草であり、食用とされてきました。タンパク質やビタミン B、C を含んでいます。フレンチでは「ムロン・デ・オワソ」と呼ばれています。



西洋ノギリソウ/(ヤロウ・ミルフオイル・アキレア)(長野 福岡)

西洋ノギリソウの葉は、ほのかな品の良い芳香を持っています。葉を下からこそげていくと細かい葉は軸から簡単にはずれてゆき、雪のように美しいイメージがあります。メインのソースと併せたり、お料理やサラダ、スープのトッピングにも程よい香りとともに出すことの無い印象です。ヨーロッパでは昔からおなじみのハーブの一つです。



つるむらさきの花 (徳島)

緑や紫の茎からほんのり白とピンクのぼかしの入った小さい玉状の花が可愛らしく、少し先が開く程度でほとんどその形のまま花弁が全開することはありません。の花は茎も花も全部食べられるので、てんぷらやあえ物、そしてスープの浮き実などにもぶちっとした食感とともに面白い使い方もできるようです。