

# Newsletter

Vol.375 2021.3.22

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

※お見積りは、弊社担当者へ  
直接お問い合わせください。

From this week's "Concierge"



村上農園のマイクロハーブシリーズ

レモンバーム(Lemon balm)(山梨)

小さな葉がギュッとパックにおさまリ、カットをして可愛らしく飾りにしても重宝しますが、サラダリーフの中に混ぜ込むとほんのりとレモンの香りがする爽やかなサラダミックスが出来上がります。ドレッシングやソースを工夫しても様々なスタイルに変わるのでしょ。エスニック、フレンチ、和風...それはとても小さいからこそさりげなく、まさに調味リーフの様にお使いになれます。

ハーブで香る 暖かな季節



ナスタチウム・リーフ(埼玉)

サラダによく使われるナスタチウム。ハーブとしてもお馴染みです。クレソンに似たピリッとした風味があり、小さな蓮の葉に似た形で、あしらいや飾りとしても人気のある食材です。



マイクロ葉わさび  
(徳島・上勝)

可憐でハートの形のわさびの葉、あしらいとしても、味わいのエッセンスとしても様々なジャンルのお料理の枠を超えて使われています。

オゼイユ(千葉)

マイルドで爽やかな酸味が特徴。ヨーロッパでも季節を感じる野菜として親しまれています。スープやソテーにしても美しい緑が映えます。

愛知の  
「赤軸ミニセルバチコ」

赤い葉脈がとてもキュートな小さい8~9センチのセルバチコです。

西洋タンポポ  
(千葉)

ピサンリッテ、ダンディライオンなど名前で親しまれている、春らしさを感じる素材です。

オキザリス カタバミ (埼玉)

トランプの四つ葉のクローバーの形をしたオキザリス、シュウ酸が含まれているために多量の摂取は注意が必要ですが、その酸味を生かして魚介類やスイーツの飾りにも可愛い。特に高級フレンチの世界では多様につかわれている食材です。

ツバメ谷中生姜

(静岡) **新着!**

「葉生姜」ともいうツバメ谷中生姜は、味噌をつけて食べたり甘酢につけたりする箸休め以外にも、そのフレッシュな風味を生かしてお料理のトッピングとしても楽しめます。

人参菜・人参葉(京都)

独特の風味が春を感じさせる人参菜。豊富な栄養素を含み、京野菜としても有名です。サラダ、天麩羅やお浸し、風味付けにも。

鈴木農園の「浜松のしずく」(静岡) **新着!**

見た目はリークのような佇まい、生食すると強い香りと辛みを感じますが、調理をいたしますと一転、葉の青い部分も軸もあつという間に柔らかくなり、特にグリルでは香ばしい香りが周囲に漂い食欲を誘います。

花丸きゅうり

(愛知) **新着!**

花がついたままの、3センチほどのきゅうり。その姿かたちは愛らしく風情のある姿。和食ではつまやあしらいに使われますが、洋食で洒落た添え物としても。

