

# Newsletter

Vol.434 2022.6.20

From this week's "Concierge"

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。

香り麗し ハーブの季節

## レモンバーベナ **【少量】** (千葉 茨城)

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。ヴェルベナとも呼ばれ、肉料理、マリネからデザートまで用途は非常に豊富です。



## ライムバジル (福岡・久保田農園)

香りが強く、時折スパイシーにも感じるかのようなライムの風味は、多くの料理を引き立て、スイートバジルに比べるとより洗練された印象になるという意見もあるようです。炒め物、魚、鶏肉料理など、柑橘系のフレッシュな風味が料理に爽やかさを運び、トマト風味の料理、パスタソース、豆料理、スープ、鴨肉の詰め物などにも興味が変わっておおすすめです。その上、カクテルやジュース、ソルベ等、これからの季節のリフレッシュにも一役買ってくれそうなハーブです。

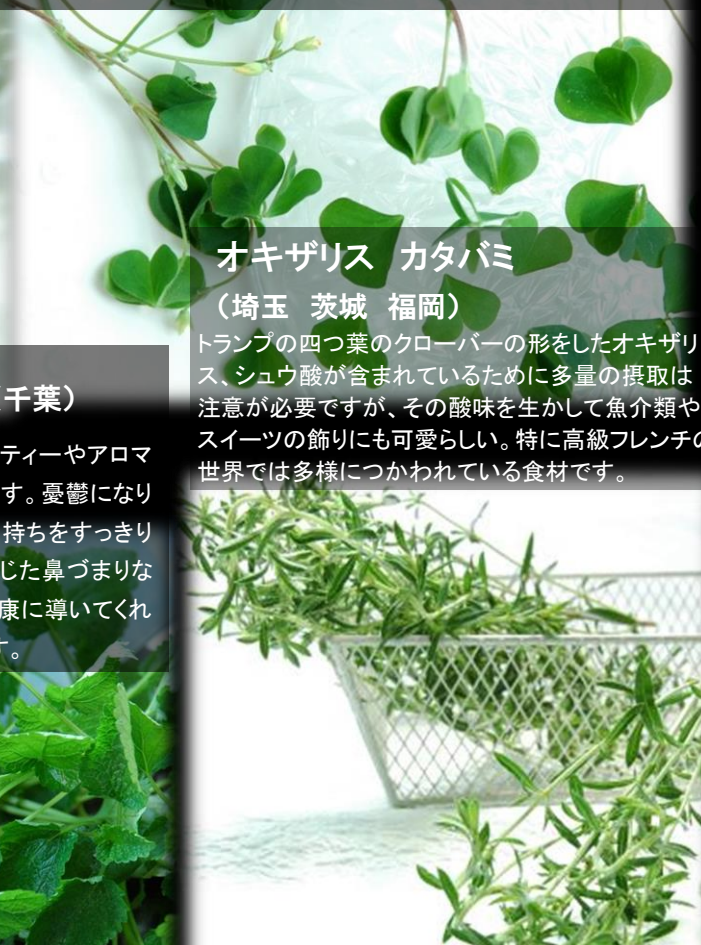
## パイナップルミント (福岡)

その名のごとく、パイナップルの風味がするミント。パイナップルミントはマルパハッカ(アップルミント)の変種として誕生しました。斑入りの葉が可愛らしく、爽やかな芳香でハーブティーなどで使われることも多い様です。



## オキザリス カタバミ (埼玉 茨城 福岡)

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らしい。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。



## レモンバーム(千葉)

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、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あるといわれています。

## ブロンズフェネル・リーフ(福岡)

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。



## サリエット (千葉 茨城 福岡)

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。

