

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。

爽やかに軽やかに

トンナムル トルナムル 蔓万年草 (埼玉 福岡)

韓国ではヘルシーな野菜として食されてきました。ナムルにしたり、和え物など使われることも多い様で、好まれている食材の一つです。厚みのある葉でサクサクとしたその食感がとても心地よく、見かけも蔓やハーブの様に見えますが苦味や青臭さもさほど強くありませんし癖もほとんどありません。サラダに、あるいはその可愛い葉姿から、先の部分をカットして小さな緑の花のごとくトッピングにも。

ゴールデンパースレイン(茨城)

夏のスペリヒユ「ゴールデンパースレイン」です。トップの部分を短くカットしたトッピング用サイズです。酸味と時折感じる香ばしい風味は、夏の暑い時期に食べるにはとても涼し気です。噛むとめめりも感じられ、他のサラダの葉と載いても、とても良いコントラストを作り出すでしょう。中央から発生する小さな葉の展開もまるで夏の緑の花の様、お皿の上で可愛い表情を醸し出します。



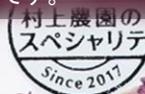
つるむらさきの花(埼玉)

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。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、時折スパイス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趣きが変わっておすすめです。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役立ってくれそうなハーブです。



バジルパープル (山梨/村上農園)

スモーキーパープルというかスモーキーレッドの特色のあるシックな色合いは、他のスプラウトにはないような立体的な形と個性的な葉姿で、アミューズやセイボリーに効果的な役割を担ってくれるでしょう。



紫蘇パープル (山梨/村上農園)

赤紫色の葉がなんとも綺麗な赤しそのスプラウトです。親しみがあり、爽やかな香りと深みのある余韻の紫蘇は、今やジャパニーズハーブとして欧州でも大人気とか。



オキザリス カタバミ (茨城)

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。

