

Newsletter

Vol.574 2025.6.16

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

※お見積りは、弊社担当者へ
直接お問い合わせください。

ハーブを使って
気分爽快♪

From this week's "Concierge"

エルダーフラワー(茨城 長野) 短期限定入荷

初夏になると、イギリスやヨーロッパなどではその僅か数ミリの花を摘んでフラワーシロップやコーディアルを作る姿が定番の様です。古くからエルダーフラワーは「万病の薬箱」メディカルハーブとしても知られており、民間療法として健康維持にも使われてきました。エルダーフラワーの花を集めて作ったシロップをパンケーキにかけたり炭酸や白ワインに加えたり、ソルベにしたりゼリーにしたりと様々使われています。

ホーリー・バジル Holy basil (茨城)

一般によく出回っているイタリア料理で使われるスウィートバジルとは近縁種ではありますが、まったく違った香りと味わいのハーブです。このホーリー・バジルはその名の通り「聖なるバジル」という意味で、その昔からメディカルハーブとして、医療用はもとより宗教的な儀式にも使われており、和名の神目菊(カミメボウキ)はそれが由来とも言われています。ホーリー・バジルは一度香りを嗅いでいただくとお分かりのように、最初それはスパイシーでもありながら、そのうち心が落ち着くようなミントのような清涼感がやってきます。タイではよく肉炒めに使われており、ガバオ料理(ガバオ=ホーリー・バジルの葉)としておなじみです。抗酸化作用、抗菌作用もあるのでこれからの暑い季節には特に有用なハーブともいえるでしょう。

数量制限有り!

レモンバーベナ (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。

レモンタイム (茨城)

西洋では料理の香り付けは勿論のこと、身体の調子を整えるハーブティー、そして防腐の意味でも使われてきた位生活に溶け込んでいるハーブです。通常のタイムは独特の風味がありますが、この「レモンタイム」は魚料理から、鶏肉ソテー、オイル漬けにしてドレッシングやソース、キッシュやタルト、そしてパウンドケーキに入れたりカップケーキの飾りやマフィンの香り付けにと、オールラウンドに使えるハーブです。

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。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、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。

サリエット (茨城)

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。

ナスタチューム葉 (福岡 埼玉)

ハーブとしてもサラダ野菜としても親しまれ、家庭菜園でもおなじみの可愛い食材です。葉は小さな蓮の葉にも見え、大きさ指定もできますのでプレートやお料理にぴったりのサイズが選べます。クレソンに似たピリッとした風味があります。