

Newsletter

Vol.575 2025.6.23

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。

色と香りで鮮やかに
彩る♪

From this week's "Concierge"

蓮の花（徳島）

本来、蓮の花はおめでたい花。中国では長命のしるし、エジプトでも王の花、神の花として古代からもてはやされてきました。インドやスリランカでは、結婚式でも必ず飾られるほどです。古代エジプトでも神聖な花として崇められ、王の墓の装飾モチーフにも取り上げられています。

飾り用 ほおずき(静岡)

日本の夏を彩るものは様々ありますが、夏のほおずき市に代表されるようにこの時期のほおずきは季節感と郷愁をさそいます。朱色の美しい色合いが神社の鳥居の色のように、夜の縁日の提灯の様にも見え、季節感たっぷりです。

国産サリコルヌ/ アッケシソウ/シーアスパラ（福岡）

干潟や塩田の近くの塩分の多い湿地に自生している事もあり、塩辛い野菜として知られています。多くのミネラル分を含んでいます。魚介料理に添える塩味のするトッピングとしてなど、高級フレンチなどでもよく使われている食材です。

国産赤すぐり（山形）

ヨーロッパでは古くから果実酒やジャム、肉料理の付け合わせのソースとして使われてきました。特にジビエ料理に合わせるさっぱりとしたソースとして、裏ごしされてその爽やかな酸味や色味が印象的に使われており、そのようにスグリは身近で多様に使われてきた歴史があります。国産品は今の時期だけの供給となります。

久保田農園のキューバミント モヒートミント イエルバ・ブエナ（福岡県産） Cuban mint, Hierba Buena

日本でカクテル「モヒート」が広く一般で盛り上がったのは、確か 2015 年ぐらいだったと記憶しております。アメリカを経由して日本に伝わり、人気となったようです。「モヒート」は、その昔キューバで有名なバカルディラムが生まれた当初に生まれたカクテルで、クラッシュしたアイスと共に青いライムとキューバミントがなみなみと注がれ、今までにないその姿はとてもインパクトがありました。当初は様々なホワイトラムと普通のミントで代用することも多かった「モヒート」も、今では本格的にバカルディラムと「キューバミント(イエルバ・ブエナ)」で味わえる店も増えてきたようです。国内で「キューバミント」を栽培しているところは未だにそこまで多くないですが、やはり本格的な「モヒート」には一度出会ってみたいもの。年々暑さ猛々しくなる日本の夏には、「キューバミント」が醸し出すスパイシーな「モヒート」はとりわけよく似合うのかもしれない。

ボリジの花 ブルー（福岡）

青い星が輝いている...そんな放射状に開く五弁の青い花びらが可愛いボリジの花。初夏の時期の清楚なイメージでお料理を彩っております。色と形的美しさを生かして砂糖漬けやケーキの飾りに用いたりハーブティーに浮かして楽しんだりできます。特に白ワインなど酸味を感じるものに花を浮かべると、ほのかに青い花がピンク色に変化します。

西洋ノギリソウ/（ヤロウ・ミルフォイル・アキレア）（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、繊細で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のハーブです。ヨーロッパでは昔からおなじみのハーブの一つです。