

# ハーブカタログ



広田ハーブ農場

## 1. マーシュ ~Mache~



マーシュはコーンサラダとも呼ばれ、ヨーロッパではサラダに用いられます。特徴はシャキシャキとした食感で、味や香りにはくせがありません。葉は少し肉厚で、根本から葉先まで5cmほどです。葉の濃い緑色が、アミューズやカクテルサラダなどに鮮やかな彩りを添えます。

生産時期： 通年

商品形態： パック (15g)



## 2. バジル ~Basil~



トマトと相性がよい、イタリア料理やタイ料理でよく使われるハーブです。強い香りが特徴で葉は大きいもので10cmほどの長さです。より薫り高く柔らかな若芽の部分をパックと袋で、それ以外の部分をソース用として袋でお届けいたします。

生産時期： 通年

商品形態： パック (20g)

袋 (50g、100g)

袋—ソース用(100g)

(ソース用はご相談ください)



### 3. セルバチコ ~*Ruchetta Salvatica*~



ルッコラの子種で、セルバチコやワイルドロケットと呼ばれています。ルッコラと比べると、より鮮烈なゴマのような香りと辛みがあり、肉厚の葉はやわらかいけれど存在感があります。根本から葉先までは15~20cmです。生のまま、肉類の付け合わせやサラダなどに用いられ、特に生ハムとは好相性です。ベビーセルバチコ（パック）もご用意しております。

生産時期： 通年  
商品形態： パック（20g）  
袋（100g）



### 4. シブレット ~*Ciboulette*~



ネギ類の中でも最も細く、繊細な葉を持つ品種です。イタリア料理では冷製パスタの彩りなどに使われます。香りはあくまで上品で、他の食材を邪魔しません。長さは20cmほどで、太さは2mmほどです。そのまま飾り付けに添えても、刻んで香りを際立たせても、さわやかに料理を彩ります。

生産時期： 通年  
商品形態： 束（10g）



## 5. アマランス ~Amaranthus~



ベビーアマランス

古代インディオが栽培していた穀物の若芽です。葉の栄養価が高く、野菜としての利用もさかんです。味や香りはくせがなく、料理を邪魔しません。2cmほどの鮮やかな深紅の葉が料理を鮮やかに彩ります。双葉の若芽「ベビーアマランス」、飾り付けに最適な「アマランス」の二種類を用意しております。

生産時期：通年

商品形態：パック（10g）



## 6. フェネグreek ~Fenugreek~



フェネグreekは古くから、エジプト人、ギリシャ人、ローマ人などに食用や薬用に用いられていました。葉には甘い干し草の香りがするクマリンという成分が含まれています。味や香りにはくせがなく、料理を邪魔しません。全長4~7cmほどです。

生産時期：通年

商品形態：パック（10g）



## 7. ビーツ ~Beet~



ロシア料理のボルシチに使われる野菜の若芽です。赤カブのように見えますが、カブやダイコンとは関係なく、ホウレン草と同じアカザ科で、サトウダイコン（テンサイ）の仲間です。サラダやマリネ、スープにも。サワークリーム、酢とよく合います。味はしつこくない甘みで、柔らかい食感です。全長5~10cmほどです。

生産時期：通年

商品形態：パック（10g）



## 8. その他のハーブ ~Other Herbs~

### a. イタリアンパセリ

通常のパセリよりも甘い香りのパセリ。卵料理やスープなどに。

商品形態：パック（13g）



### b. ペパーミント

洋菓子などによく使われるミント。すがすがしい香り。

商品形態：パック（10g）



### c. スペアミント

洋菓子などによく使われるミント。甘くさわやかな香り。

商品形態：パック（10g）



### d. セージ

西洋料理全般によく使用されるハーブ。強い香り。

商品形態：パック（10g）



### e. ローズマリー

肉料理、特にラムなどのローストに使用される。薬のような強い香りだが、ロースト料理にアクセントを与える。

商品形態：パック（15g）



### f. タイム

主に魚料理などに使用される。強い香りで臭みを消し、料理にアクセントを与える。

商品形態：パック（10g）



### g. セルフィーユ

フランス料理によく使用される。また、洋菓子の彩りにも使用されるハーブ。

商品形態：パック（10g）



### h. ナスタチウム

食用の花。サラダなどの彩りに。

商品形態：パック（花適量）



### i. デイル

いろいろな料理や、特にピクルスに使われる。さわやかな香り。

商品形態：パック（10g）



### j. ルッコラ

サラダやピザなどに使われる。ゴマのような香りとピリッとした辛みが特徴。

商品形態：パック（20g）

