アジア野菜商品リスト

asían vegetable menu



パクチー

(コリアンダー)

独特の強い香りが特徴。 中国、タイ、ベトナム、 中東、地中海沿岸部な ど世界の幅広い地域で 食されて、欠かせない 存在。

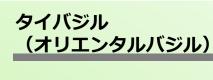
標準価格:

円(税込)



ノコギリコリアンダー (パクチーファラン)

パクチーと同じく独特 の強い香りがあるが、 こちらはより強く、東 南アジア各国で香味野 菜として用いられ、通 常のパクチーより希少 性が高い。



その名の通り、タイやベトナムでよく使われており、爽やかな良いバジルの香りが特徴。 乾燥させてハーブティとしても人気。

標準価格:

円(税込)



スペアミント

標準価格:

世界でも有名なハーブの一つで、兄弟のペパーミントよりも甘さと香りがあり、穏やかな風味でクセも少ないのが特徴。サラダでもいけちゃいます。

標準価格:

円 (税込)

円 (税込)

アジア野菜商品リスト

asían vegetable menu



ラクサリーフ

(ヤナギタデ)

強い香りと辛味を持ち、 解毒作用があるとされ ている。主にベトナム などで孵化しかけの卵 (バロット)とセット で食されることが多い。

標準価格:

円(税込)



ベトナムしそ

和名はケイガイ。見た 目は青しそと似ている が、その風味はマイル ド。シソとミントを足 したような風味。

標準価格: 円(税込)



ディル <u>(ティッラー)</u>

魚料理との相性が良い ハーブとされており、 魚の香草焼きには必ず と言って良いほど使用 されています。

標準価格:

円(税込)



バイ チャブルー (ラロット)

タイ料理ではミアンカムという料理やベトナムでは肉巻き料理に使用されたりします。独特の上品な香りを持っています。

標準価格: 円(税込)

アジア野菜商品リスト

asían vegetable menu



ベトナム高菜

ベトナムでよく食され ているこの高菜。

1株は約700~1000gで 塩漬けをし、漬けた高 菜で炒めたりすること が多いです。

標準価格:

円 (税込)



からし菜 (島菜)

ベトナムでは生食や小海老や雷魚などとスープにしたりして食べることが多い。日本では沖縄でよく栽培されており、その名の通り辛い。

標準価格:

円(税込)



空芯菜(エンツァイ)

中国をはじめとするアジア各国で炒め物の定番として食されており、シャキシャキとした歯ごたえが特徴。

標準価格:

円(税込)



ツルムラサキ (ムントイ)

モロヘイヤとよく似て いて粘り気がある。炒 めたり、スープや鍋の 具などとして食されて いる。

標準価格:

円(税込)