

# アジア野菜商品リスト

# asian 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われて、欠かせない存在。

標準価格： 円 (税込)



ノコギリコリアンダー  
(パクチーフアラン)

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。

標準価格： 円 (税込)



タイバジル  
(オリエンタルバジル)

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  
(フンレイ)

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)

# アジア野菜商品リスト

# asian 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

(キンゾイ)

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

(ティツラー)

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

# asian 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）



## 空芯菜 (エンツアイ)

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）

人気No.1!



## 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）



## 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）