

市民タイムス

発行所/市民タイムス: 本社/〒390-8539松本市大字島立800番地
TEL (0263) / 受付47-7777 編集47-7774 広告48-2000 販売47-4755 ©市民タイムス2017年
FAX (0263) / 受付48-2422 編集47-1654 広告47-8585 販売48-2422 支社/安曇野・塩尻 支局/長野・木曽

(1) 平成29年(2017年)7月21日 金曜日

パクチー

とれんど

香味野菜のパクチーが女性を中心にブームとなっている。地中海東部原産のセリ科の一年草で、英語名は「コリアンダー」、中華料理では「香菜(シャンツァイ)」と呼ばれている。独特の風味が特徴で、香り付けや彩りでタイ料理やベトナム料理などに広く使われており、流行に乗ってペーストやソースも商品化されている。

食品スーパーの食彩スーパード(松本市岡田下岡田)は、サラダやチャーハンなどお薦めの調理法を紹介して販売している。以前は売れ残ることもあったが、最近では入荷すれば必ず売れるという。担当者は「まとめ買いする人もいて、入荷したその日に売り切れることもある」と、ブーム

独特の風味 料理に彩り

ソースやギョーザ 商品化

を実感していた。

冷凍ギョーザ製造販売の信栄食品(松本市並柳4)は、具にパクチーを使った「魅惑のフレッシュパクチー餃子」を5月に商品化した。パクチーは県内



ブームのパクチー(食彩スーパード)

の契約農家から直接仕入れており、税別価格で12個入り300円となる。パクチーが苦手な人も食べやすいように工夫しており、小売り用や業務用で首都圏を中心に出荷している。

(宮沢 二)



信栄食品のパクチーギョーザ