



株式会社 大洋まほろ馬農場
Fresh Herb & Baby Leaf
茨城県鉾田市二重作1516 TEL:0291-34-5030

新鮮なハーブは、生食で味わうことで、その風味が引き出され、香り高い風味を醸し出します。日々の食生活で、新鮮なハーブを味わうことで、その風味が引き出され、香り高い風味を醸し出します。日々の食生活で、新鮮なハーブを味わうことで、その風味が引き出され、香り高い風味を醸し出します。

新鮮なハーブは、生食で味わうことで、その風味が引き出され、香り高い風味を醸し出します。日々の食生活で、新鮮なハーブを味わうことで、その風味が引き出され、香り高い風味を醸し出します。

美食家のパセリ チャービルのスクランブルエッグオープンサンド

[材料 (4枚分)]

- パケットスライス…4枚
- 卵…2個
- マヨネーズ…大2
- ミックスチーズ…20g
- チャービル…2〜3枝 (粗く刻む)
- 塩…一つまみ
- こしょう…少々
- オリーブオイル…大1

トッピングとして

- チャービル…4枚
 - ピンクペッパー…少々
- ※彩りなのでなければ乗せなくてもよい

[つくり方]

- ①卵を割り溶くそこに、マヨネーズ・ミックスチーズ・チャービル・塩・こしょうを入れて混ぜる。
- ②フライパンにオリーブオイルを入れて熱する。①を流し入れて素早く混ぜながら半熟状態で火を止める。
- ③焼いておいたパケットの上のせてチャービルとピンクペッパーを飾って完成。

◎彩もよくパーティにピッタリの1品です。



産地直送のハーブ畑から
フレッシュハーブ
アソートセットをお届け

*Fresh Herb
Assortment Set*



おすすめの食べ方



イタリアンパセリ

爽やかな香りと
鮮やかな色合いが特徴的



おすすめの食べ方



スイートバジル

ふっくらとした緑葉と、
甘くさわやかな香りが特徴



おすすめの食べ方



スペアミント

スツとした穏やかな
清涼感が特徴のハーブ



おすすめの食べ方



ディール

爽やかな香りとほろ苦さが
特徴の、セリ科のハーブの一種



おすすめの食べ方



チャービル

繊細な葉、さわやかな香りと
ほのかな甘みの特徴



おすすめの食べ方



ローズマリー

爽快で力強い香りが
特徴のハーブ



おすすめの食べ方



レモングラス

爽やかな
レモンのような香りが特徴



おすすめの食べ方



ペパーミント

スーとした
クールな清涼感ある風味



おすすめの食べ方



パクチー

コリアンダーなどとも呼ばれ、
独特の強い香りが特徴



おすすめの食べ方



ルッコラ

ピリツとした辛味や
苦味の特徴



おすすめの食べ方



ベビーリーフミックス

癖の強い料理の
チエイサーに



おすすめの食べ方



ナスタチウム

香りや目でも
楽しめるハーブ



おすすめの食べ方



ペンタス

香りや目でも
楽しめるハーブ



おすすめの食べ方



ピオラ

香りや目でも
楽しめるハーブ