



Fresh Herb & Baby Leaf
 有限会社 大洋まほろ馬農場
 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、香り高く、高い風味を誇ります。日々、努力を重ねて、新鮮なハーブを育てています。その風味が、生食で味わうことで、その風味が引き出され、香り高く、高い風味を誇ります。日々、努力を重ねて、新鮮なハーブを育てています。

新鮮なハーブだからこそ、
 ままはそのまま

鮭のムニエルの デイル香る濃厚ソース

[材料 (2人前)]

- デイル…30g
- オリーブオイル…大4
- 塩…小1/2
- にんにく…1片
- 鮭…2切
- 塩・こしょう…少々
- 薄力粉…大2
- バター…大1

[つくり方]

- ① デイルは茎の硬い部分を取り、柔らかい部分を包丁で細かく刻む。
- ② ①にオリーブオイル・塩・すりおろしたにんにくをいれてよく混ぜたらソースの出来上がり。
- ③ 鮭に塩コショウして薄力粉をまぶしておく。
- ④ フライパンにバターを溶かし両面蓋をして火が通るまで焼きます。

- ◎ 鮭をお皿にのせて焼いたポテトや野菜を添えて、デイルソースをつけながら召上ってください。
- ◎ デイルソースのアレンジで、マヨネーズを加えるとクリーミーになります。お子様やデイルの香りが強いと感じる方にお勧めです。



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*



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



ビオラ

香りや目でも
楽しめるハーブ

おすすめの食べ方

