



パクチー推し

爽やかな香りと独特の風味で食欲を刺激してくれるパクチーは、暑い季節にもおすすめです。エスニック料理だけでなく、組み合わせ次第でさまざまなおいしさを楽しめるのも魅力のひとつ。ハマったら最後！パクチーならではの味わいを楽しんでみてください。

夏メニューにフレッシュパクチー！

パクチーは何といてもフレッシュトッピングが一番！独自の香りとみずみずしい味わいが料理にアクセントを加えます。



パクチーのチーズナチョス

パリパリのトルティーヤチップスにとろける濃厚チーズとたっぷりの生パクチーをトッピング！チーズのコクとパクチーの爽快な香りがクセになり、お酒が止まらない一品です。一度食べれば病みつきの味わいに！



エスニック風アクアパッツァ

魚介の旨みが凝縮されたスープに、パクチーが香りを添えます。食べる直前にのせることで、熱で香りがふわっと立ち上がり、レモンの酸味と合わさって夏らしい一皿に仕上がります。



フレッシュパクチーソー

パクチー必見！新鮮なフレッシュパクチーをグラスいっぱいを使用した爽快ソーです。パクチー特有の爽やかな香りと柑橘の酸味が絶妙にマッチし、スッキリとした飲み口に。揚げ物やスパイシーな料理とも相性抜群のクセになる一杯。

サクサクバインセオ風の炒め

【使用青果例】 パクチー、サニーレタス、人参、もやし

【調理時間】 約25分

【材料】 2人分

・パクチー	5g	★炒め用ソース	
・サニーレタス	3枚	・醤油	大さじ3
・人参千切り	10g	・みりん	大さじ1
・もやし	70g	・スイートチリソース	適量
・えび	5尾	★魚醤のタレ	
・豚肉	40g	・ナンプラー	大さじ1
・ライスペーパー	1枚	・レモン汁	小さじ1
・揚げ油	適量	・大根と人参の角切	適量

【作り方】

- ①パクチーとサニーレタスを切ります。
- ②フライパンで油を熱し、豚肉、えび、人参千切り、もやしの順に入れ、全体を混ぜ合わせながら★炒め用ソースを入れて炒めます。
- ③別のフライパンで油を熱し、ライスペーパーを数秒揚げて白く膨らませ、取り出して油を切ります。
- ④揚げたライスペーパーを皿に置き、その上に②のをのせます。切ったパクチーとサニーレタスを添えます。スイートチリソースと★魚醤のタレは別添えで完成です。

【使用した青果の特徴】

パクチー



爽やかで個性的な香りが特徴の香味野菜です。葉・茎・根まで使えるのも魅力で、特に葉は生で使うと香りが際立ちます。料理に加えると一気にエスニックな風味が広がります。



ベトナムの定番料理「バインセオ」を、揚げたライスペーパーで大胆にアレンジ。器のようなパリパリのベースに、炒めた海老やもやしの旨み、そして主役のパクチーをのせました。取り分けながら味わうのにぴったりの一皿です。

丸ごとメロンソーダ

[使用青果例] メロン

[調理時間] 約15分

[材料] 1人分

・メロン	1/2 玉
・さくらんぼ (缶詰)	1粒
・アイスクリーム	適量
・ソーダ	適量

[作り方]

- ① メロンを半分に切ります。座りがよくなるように、底の部分を薄く切り取ります。
- ② 種の部分をスプーンで取り除きます。※内側をメロンスプーンでくり抜いて飾りつけに使用しても◎
- ③ 中に氷を詰め込みます。
- ④ アイスクリームとさくらんぼを盛り付け、直前にサイダーを注げば完成です。ご自分でメロンを崩しながらお召し上がりください。サイダーを少しずつ継ぎ足しながら飲むと、崩した果汁と混ざりあってよりおいしく召し上がれます。

[使用した青果の特徴]

メロン

甘くとろけるような食感と芳醇な香りが特徴の果物です。赤肉・青肉をはじめとした多彩な品種があり、それぞれ異なる風味を楽しめます。弊社ECサイト「アグリセレクト」でも一押しメロンを取り揃えていますので是非ご活用ください。



丸ごとメロンを器にした贅沢なメロンソーダ。ジューシーな果肉の甘みと爽やかな炭酸の組み合わせが楽しめる一杯です。見た目にもインパクトがあり、夏にぴったりの爽快な味わいをお楽しみください！