

タイム -Thyme-



別名	チーモ・立麝香草・木立百里香・たちじゃこうそう
植物学	シソ科 多年生草 スパイスとしての使用部位は葉
主産地	モロッコ
スパイス学	独特の清々しい芳香とほろ苦さがあります。 香りの主成分はチモール、カルバクロール、カンフェン、リナロールなど
用途	肉類や魚の臭み消しとして最適で、ブーケガルニには欠かせません。また、加工食品の分野でもソース、ハム、ソーセージ、ケチャップ、ピクルスなどに使われています。
エピソード	古くからタイムは勇気と活動のシンボルで、古代ギリシャでは「あなたはタイムの香りがする」といえば最大の賞賛でした。