

# セイボリー -Savory-



別名	木立薄荷・ペパークラウト・きだちはっか
植物学	シソ科 一年生草 スパイスとしての使用部位は葉
主産地	フランス
スパイス学	シソ科特有の芳香と辛味感とほろ苦味を合わせ持っています。香りの主成分はカルバクロール、チモール、ボルネオール、リナロールなど
用途	豆のハーブと呼ばれ、インゲン豆、エンドウ豆、レンズ豆などの豆料理によく使われています。
エピソード	フランス、ドイツ、スイスではセイボリーがよく使われますが、使いすぎて料理がやぼったくなった時にフランスでは「イングリッシュ・ミステーク」と称するのだそうです。