

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 7/May/2013/vol.245



ゴールドイタリアントマト Golden Rome-tomato

また面白いトマトが登場しました、黄色のイタリアントマト、クックゴールドという品種で、まるでレモンの様なシルエットの少し大きめの卵ぐらいの大きさの調理用トマトです。ヨーロッパには黄色い品種のトマトは意外と多いのですが、これほどに綺麗な色と形のトマトは見た事がありません。勿論、調理用トマトですから生食では甘味は薄く酸味も強くはありませんが、アミノ酸の量は多く加熱をすると旨味を感じます。また加熱をするとチーズの様に溶けて滑らかなソースになるのも加熱用トマトの特性です。出来上がるトマトのソースはとても綺麗な黄色のトマトソースです。今までは高価な黄色の生食用のトマトを集めて黄色いトマトソースを作るしか有りませんでした。コストもかかり十分な量を集めるのも大変な事でしたが、このゴールドイタリアントマトの登場は、トマト料理の可能性を新たに一步進める食材になるかもしれません。今年の春、初めて市場に登場したトマトは決して一般の消費者が使いこなせるものではなく、あくまでもプロ好みの特別なトマトです。トマト作りのエキスパート、愛知県で生み出された期待の新食材です。