

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 10/June/2013/vol.250



長野県産 チポロット Cipollotti Freschi (from Nagano Pref.)

このタイミングに嬉しい野菜が長野からエントリーしてきました。今までは12月から年明けの3月ごろまでしか利用することのできなかったオニオンブランシュなどの若い葉付きの小玉葱が、このタイミングに入荷し始めました。イタリアなどではほぼ一年中利用できるこの野菜は、チポロットの名前で親しまれ、生でサラダにしたりマリネにしたり、軽く火を入れて若々しく瑞々しい風味を楽しめる付け合せの野菜として肉料理でも魚料理にでも抜群の相性でハーモニーを奏でてくれます。瑞々しい白色と若々しい緑の葉の色合いとコントラストも鮮やかで、見た目にも若々しい清涼感を感じます。若い玉葱ならではの甘みと瑞々しい食感、緑の葉が持つ風味も素材感もこの野菜ならではの楽しみ方ができます。以前から冬だけに限らずに長いシーズン出回ってほしいと望んでいた食材です。冬の季節には冬の楽しみ方がありますが、素材の魅力としてはこれからの季節もさらに素材感と価値が発揮される食材だと思います。今年が初めての挑戦ですが、この先2~3か月ほどの期間の出荷に挑戦していきます。ぜひ、ご利用をお待ちしております。