

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 1/July/2013/vol.253



コリンキー

この季節にレモンイエローがまぶしいコリンキーは、約10年前に生食用に開発されたかぼちゃです。かぼちゃとはいえ、直径20cm弱の幼果を収穫しているため果肉はぐっとしまり、そのままスライスしてサラダなどでコリコリとした歯ごたえを楽しむ・・・だからコリンキーと命名されたといわれています。味わいは従来のかぼちゃとは一線を画し、シャキッとした歯ごたえに癖がほとんどなく、生で皮ごと使えます。ごつごつとした堅そうな外観からは想像もつかないほどナイフも入りやすく加工もしやすい、火を入れてもホクホクとしたイメージからは程遠いですが、フレッシュさや美しい果肉の黄色いカラーが、お料理に彩りを添えます。生の味わいは十分な水分と、シャキシャキとした心地よい歯ごたえ、ほのかな優しい甘みを感じられます。どんな食材にも合わせられそのままフレッシュサラダに、そしてさっと加熱をするとまた食感も変わります。様々なドレッシングやソースにも馴染み、ソテーやスチームなどでお料理の色のアクセントとしてもお使いいただけます。癖のなさから、スイーツに利用してもよし、きれいな黄色いジャムを作ることできます。可愛い黄色いコリンキー、この季節のシャキッとした爽やかな食感が爽やかな風を運んでくれるかもしれません。