

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 5/Nov/2013/vol.270



カリフローレ Cauliflore

今やすっかりおなじみとなったカリフラワーは、歴史をたどると実はブロッコリーの突然変異と考えられているそうです。そういわれれば形状は似てはいますが、しかし色がここまで違うだけでなんと印象も変わることでしょうか。白いカリフラワーはイメージ的には、ブロッコリーが青々としている「動」とするならば、白く「静」のようなイメージで、味わいの癖のなさに昔から様々なジャンルのお料理にもてはやされているのは、当たり前といえば当たり前といえるのでしょう。通常ギュッと花蕾が込んで、短い茎が典型的なカリフラワーの姿なのですが、その花の部分が少し開き、軸がスラッと伸び、まるで純白の花をイメージさせるようなカリフラワーが最近市場に出てきています。その名は「カリフローレ」、茎が薄いグリーン、湯がくと白い花の部分と茎のミントグリーンの透明感が相まって、ネーミングのごとく優しく白い花束のような姿になります。食感もよく、甘みがあるのが特徴で、その上、茎が長いということでスティック状にカットもでき、いつものカリフラワーとはまた雰囲気が変わってスタイリッシュでもあります。サラダはもとより炒め物、スープ、あえ物など様々な使われるカリフラワーですが、この「カリフローレ」は、そのままの姿でメインを彩る「花」のような役割もしてくれます。白い花蕾の部分ときれいなグリーンのコントラストも美しく、お皿の上を清楚に、そして美味しく飾ってくれることでしょう。