

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 14/Jan/2014/vol.279



## トリュフ椎茸（韓国産）Truffe Shiitake

一見、上から傘の部分だけを見ると美味しそうな椎茸、しかし横から見ても縦から見てもトリュフのように丸い形が面白い、これが話題の「トリュフ椎茸」です。インパクトのある姿かたちと、卵より一回り小さいぐらいの3~4cmほどの球状はその大きさが何よりも可愛い印象です。この「トリュフ椎茸」は韓国で開発され2年の歳月をかけて研究された後、2010年に初めて生産、特許も出願されているキノコです。ボールのように変わった形が特徴で、面白いのは一般的なキノコの傘と柄の区切りが無く、少しだけ石付の部分があるだけです。その石付きの部分をカットするだけで丸い形のまま全て使うことができます。そのため捨てる部分が格段に少なく食材の無駄もほとんど出ない優等生でもあります。丸い形のままでも、又、丸い形なのでどのようにカットしても自由度が高く自在な形にご利用いただけます。感動するのは、食したときに漂うふくよかなシイタケの香りとしっかりした肉質、食感にあります。ポイルをしてもグリルをしても椎茸のうまみがギュッと凝縮され美味しくいただけること、そしてそれ以上にトリュフのような見た目の面白さで様々な食材の中にあってもきちんと存在を主張してくれそうなのもポイントです。今では韓国で大規模培養センターが竣工されており、整備された環境と徹底した商品管理のもとに大量生産が可能となりつつあります。まさにこれからの食材として登場した「トリュフ椎茸」、五感を刺激するトリュフのようなイメージと、コロンとした可愛い姿でキノコ好きな日本人の味覚をきっと満足させてくれるに違いありません。