

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 21/Apr/2014/vol.293



スペイン産ニンニク（白）・（紫）アホモラード（IGP 認定ニンニク） Garlic (White, Purple (Ajo Morado)) from Spain

スペイン産のニンニク、タパス料理で有名なスペインでは実に様々なお料理にニンニクが使われています。一口でニンニクといっても、種類も豊富でその地方で昔から作られている種類あり、他の国から入ってその土地になじんできたものありで、同じように見えても実はその味わいはそれぞれ個性的でもあります。特にこのスペイン産の紫ニンニク（アホモラード）に関しては、IGPの認定が入っています。IGP（保護指定地域表示）とは、その農産物および食品がもつ特定の品質、評価、その他の特徴が、産地に由来するもので、製品の生産者に対しては、生産規則で定められた厳しい生産上の規定に従うことが義務づけられており、そうした規則が守られていることは、検査機関によって保証されています。まさにスペインのブランドとしてご紹介するにふさわしい紫ニンニクです。紫色の皮を剥くとその中は普通のニンニクと変わらない白い実になりますが、生で食べると白いニンニクよりは強い辛味を感じ、火を通すとまるやかな味わいとスパイシーな風味が広がります。香りも高く、面白いのは食後のニンニク臭さが、白いもの比べて少ないこと。まさに味の輪郭もキリッとして、切れの良い味わいが個性的なアホモラードです。弊社でスペイン産輸入、ホワイトと紫（アホモラード）の取り扱いを始めます。味も香りも一辺倒に考えてしまいがちなニンニクではありますが、その素材が持つ繊細な部分も是非味わっていただきたいと思っております。