

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 6/May/2014/Vol.295



葉付きヤングコーン（愛知 福岡 熊本 鹿児島 沖縄 など） Fresh baby corn

トウモロコシを若採りするヤングコーンといえば今や一般にもお馴染みの食材ですが、瓶や缶詰の水煮は案外好き嫌いが分かれるようです。しかし、この葉付きヤングコーンを一度食べてみると、そのイメージは一変することでしょう。新鮮な食感と柔らかく優しい甘味にびっくりします。なぜなら純粋にトウモロコシ本来の味や香ばしさ、シャキッとした歯ごたえが残っているからです。新鮮なものは、瓶や缶詰のものよりもずっと味が濃いのが特徴。栄養の面でも普通のトウモロコシに比べて、カルシウムや葉酸が豊富に含まれています。葉付きのまま蒸し焼きにしたり、シンプルに茹でてお塩でいただいても素材のよさが引き立ちます。そのほかどんなジャンルのお料理、バター炒めやグラタン、天麩羅、ポターージュなどでお試しいただいても新鮮な感動があるでしょう。葉付きヤングコーンは1月下旬より沖縄地方を皮切りに出荷が始まり、5月から8月くらいまでは愛知県産が出回ります。お馴染みの食材ではありますが、葉付きのものはヤングコーンの真の美味しさを楽しめる素晴らしい素材です。小さいけれど、その中にはトウモロコシのパワーがギュッとこめられているのです。