

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 16/Sep/2014/vol.314



北米産松茸 Matsutake mushroom (From North America)

日本の松茸のイメージからは、外観上は少し違和感を覚えるところではありますが、遺伝的には意外に日本の物に近いといわれています。北米産の松茸はシアトル郊外の松林やカナダなどで収穫され、ヘリコプターなどでパッキングハウスに運ばれます。その為に香りが強く、火を通してなかなか香りが飛ばないとも言われていて、虫食いもほとんどなく食味や香りの欠点はほとんどないのですが、しいて言えば白っぽいマッシュルームのような姿かたちといったところでしょう。でも食感は程良い歯ごたえがあり、食べやすいというのも好感のもてるところでもあります。カナダ・北米産の物は収穫地も広大なため、収穫量も見込めることからご提供価格も日本の物に比べてかなりリーズナブルとなっています。これから秋の味覚として日本人の大好きな松茸のシーズンがやってきます。メニューにも松茸という文字を見るだけで贅沢な収穫の秋をも感じますし、この季節には必ず一度は口に運びたい食材でもあります。味わいなどでは全く国産の物と引けを取らないクオリティを擁しているのです、ご利用の方法によっては北米産の魅力を存分に味わっていただくことが出来ます。炊き込みや煮込みなど、また香りを生かすソースなどにも活躍します。特に食のプロフェッショナルの間ではこの北米産の松茸の方を好んで利用される方も多いほど、味や香りや食感では秀逸の物として認知されています。国産の物と比較すると多少色白ではありますが、北米の素晴らしい環境で育った薫り高い松茸でより多くのレシピが生まれ、幸せな秋の笑顔が広がりますようにと期待を込めてお薦めさせていただきます。