

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 22/Sep/2014/vol.315



こすもたけ(ジャンボなめこ) “Kosumotake” Butterscotch mushroom(Big size)

和食の汁物の実としてもすっきりおなじみのなめこですが、普段使われている小さい物とは比べ物にならないような大きさと立派な軸をもった「こすもたけ」(ジャンボなめこ)があります。近年は以前のような汁の具になる、喉ごしの良い小さななめこから、大きく育てたものまで様々な姿の物が出回るようになりました。その中でもひととき大きく、一見なめことは思えないほどに立派な姿の「こすもたけ」(ジャンボなめこ)は、今までにないなめこの味わいと魅力を秘めています。汁やスープとの相性が良いのはもとより、椎茸のようにグリルにしたりバターでソテーしたりなど利用法も多く、その上、他のキノコにない旨味を十分に感じていただくことが出来るでしょう。食べ応えのある、うまみたっぷりのジャンボなめこの名前は、産地の長野県上伊那郡飯島町と木曾郡大桑村にまたがる標高2,614mの長野県越百山(こすもやま)に由来するそうです。良質な農産物生産の気象条件に恵まれて育つ立派ななめこは、従来のなめこの小ささからはかけ離れ、和食という枠からも飛び出るぐらいのボリューム満点の食材です。洋食でのご使用も十分に対応できる存在感と美味しさで、ご利用をお待ちしております。