

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 8/Jun/2015/vol.350

## 縞いんげん（静岡県） Haricot Nain – À Filets Triomphe De Farcy

細く繊細ないんげん、その姿は黒い縞模様に覆われています。少々特徴的な色合いと知名度から、日本では出回ることも少ないのですが実はこの「縞いんげん」、フランスではいんげんの最高級品として高級レストランのシェフの間でも、もてはやされているそうです。ポイルをするとこの黒い縞模様は消えて、濃い緑色で細身の美しい容姿のいんげんとなります。皮も柔らかく、さやの中の豆が少ない為に食感も均一で、口当たりが実にソフトで全く筋っぽくありません。インゲンの種類の中でも繊細で最も柔らかく上品、口にするとふわっと立ち上るインゲンの程よい香りも印象的です。太さ、大きさの扱いやすさからも調理時間も短くて済み、さっとポイルしてサラダや、少し加工して前菜にも、そしてメインの付け合せや彩りとしても実に様々にお使いいただけます。昔から西洋野菜においては多くのチャレンジ経験を持ち歴史もある、浜松の「鈴木農園」さんが生産供給してくださいます。美味しさと美しさ、二つとも兼ね備えているこの馥郁とした秀逸の「縞いんげん」は、概ね5月下旬から6月中下旬までのご提供です。