



CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 28/Sep/2015/vol.365

淡路島 絶品玉葱 Awaji onion "Zeppin-tamanegi"

淡路島はその昔、平安時代より様々な良質の作物を国に献上していた場所とも言われています。それは四季を通じて温暖な気候に恵まれ、日照時間も長く良い土壌にも恵まれており、その為非常に良質な野菜が取れるということが言われています。種類も豊富な農作物の中で、今日、特に有名なものが淡路の玉葱です。淡路島という1つの場所で、実に多くのブランド玉葱が作られているのは興味深いことです。海からのミネラルを含んだ土壌には、特に玉ねぎを美味しくする性質があるらしく、その種類の豊富さから年間を通じて供給されているのも嬉しいことです。数あるブランド玉葱の中でも、この「絶品玉葱」は実がギュッと締まった完熟で、形良く旨味が濃厚であること、辛みが少なく甘みが際立っていることでも知られています。ソテーをしてもその独特の香ばしい香りとふくよかな味わい、生でいただいてもしっとりジューシーな甘さや旨味が引き立ちます。玉葱という一つの素材に対する情熱にしても、こだわりは並々ならぬものを感じる淡路の玉葱。この「絶品玉葱」のバランスの良さを一度味わっていただければ、また一層納得してしまうところがあります。