

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 9/Nov/2015/vol.371

葉玉葱（茨城県産） Spring onions

日本で一番早く出荷される葉玉葱、青々と伸びる長葱のような葉、でも根元はほんのり膨らんで玉葱の姿をほんの少し連想させます。早い時期に葉付きのまま収穫した新玉葱です。緑の葉の部分はまるで青ネギのような深い香りと食感、玉葱の風味、そして根元の白い部分になると玉葱のシャキッとした歯ごたえや甘みが両方味わえる嬉しい食材でもあります。冬季は徐々に、オニオンヌーボー、オニオンブランシュ、ポワロジューヌなど若い美味しい葱の種類が出廻り食卓を香り豊かに彩りますが、その前哨戦ともいえる茨城の葉玉葱も、どんどんと冷え込むこの季節にほんのりあたたかな風を運んでくれているようです。そのままでも柔らかい歯ざわりが楽しめますし、シチューなど煮物などにしても深い味わいを加えます。また、その大ききから丸ごとか半分に割って調理してお洒落にメインを彩るにも一役買ってくれます。