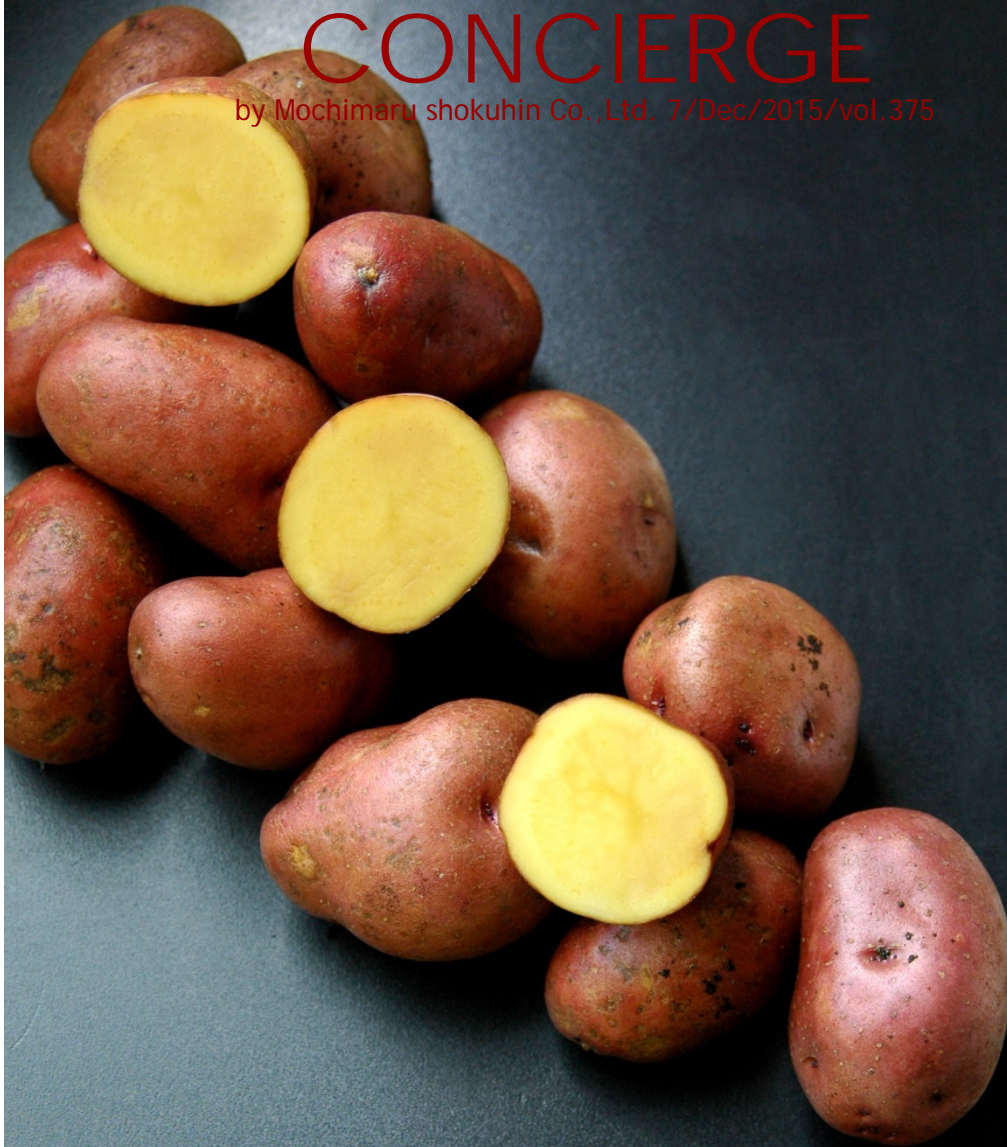


CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 7/Dec/2015/vol.375



インカルージュ（北海道産）

「インカのめざめ」よりは少し大きめで一般的なジャガイモのM、Sサイズ、皮目が赤いのが特徴の『インカルージュ』、もともと北海道の「インカのめざめ」の増殖圃場で芽条変異、突然変異種として発見されました。その後に品種登録された経緯を持つ比較的新しい品種です。そんな皮の色の違いはありますが、味わいは「インカのめざめ」と同様に中の色も山吹色がかかった黄色で、火を通すとホクッとした味わいと強い甘みを感じ、栗のような風味を残します。大きさも可愛いサイズでカットした見た目もまるでさつま芋のような風情です。調理すると皮の色は少し薄くなってしまいますが、さっとボイルをしたりオイルで揚げたりしただけでも、粘質でしっかりと甘い味わいが優しく包んでくれます。今回ご紹介いたしますこの『インカルージュ』は収穫後完熟させており、時間をかけて育まれた甘みと香りはまた格別なものがあります。可愛い大きさではありますが、その小さな容姿にギュッと旨味が閉じこもっていることはきっと誰もが感じられるでしょう。赤皮で中の黄色のコントラストが美しい上、なぜかその力強さも彷彿とさせる『インカルージュ』は、供給量はまだまだ少ないですがこれから注目の野菜の一つでもあります。