

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 12/Jan/2016/vol.379



金美人参 Yellow carrot “Kinbi-ninjin”

様々な色の人参が、日本で販売されるきっかけになったのがこの「金美人参」の登場であったといえるでしょう。以前は人参はカロテンのオレンジ色の物という観念が強く、多色には気が回らなかったとも思えます。そしてこの金美人参の登場から一気に人参に対する認識が一変し、輸入されている物を含めると現在は「黄・白・黒・紫・オレンジ」、そして冬期は金時人参を加えて 5 色から 6 色の人参が常にご利用していただける状況となりました。今や鮮やかな色が目を楽しませてくれる人参は、可愛い形に型抜きされたり視覚的にも表舞台に立って様々なお料理の演出にも使われています。特にこの「金美人参」は軽やかな癖のない甘みを持ち味で、火を通しても色が褪せることなくサラダからポイル、グリルなどどんなレシピでも人気があるようです。口に運ぶと甘い味わいがあふれて、人参嫌いな子供たちもそれだと気づかないで食べてしまうこともあるようです。丸くスライスすると明るい太陽の光をそのまま形にしたような「金美人参」は、美しい黄金色を輝かせて目も舌も喜ばせてくれています。