

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 4/Sep/2017/vol.459



飛驒ジャンボなめこ（岐阜県産）

なめこは昔から椀だねや先付などの添え物や和え物として、主に和食でその存在感を放ってきました。なめこの機能性は他に無い特異なポジションではありますが、小さくかわいらしいイメージです。しかしそのような基本的な印象を覆す素材として「ジャンボなめこ」の存在がクローズアップされています。従来のイメージから一変して、ボリュームたっぷりの目立つ存在となります。和食というジャンルだけではなく、洋食においても、バターソテーやほかの食材と併せてグリルなどでも楽しめ、軸も傘もしっかりとしており、なめこ独特の歯触りはもちろん香りや味わいもしっかりと残します。洗いなめことは違い、洗っていない分持ちもよく、今まで使わなかったようなお料理にも活躍の場が広がっていきそうです。この「飛驒ジャンボなめこ」は、品質検査をクリアした良質な地下水100%を使用しており、低温でじっくりと時間をかけて成長させることで傘や茎に栄養をたくわえているそうです。旨みが凝縮された主役級のしっかりとしたジャンボなめこ、その美味しさもサイズも格別な大物です。