

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 6/Nov/2017/vol.468



国産カーリーケール Curly kale

ケールは今やそのファッション性も高じて、実に豊富な種類が販売されるようになりました。日本において生産者も増え、その種類もフリルのあるものないもの、切れ込みの浅いもの深いものなど、色味も様々で日本でも一昔前の「青汁の葉」という印象よりは、より健康志向の美容にも良い、お洒落な食材としての地位を確立しています。数年前からハリウッドセレブの間でビーガンやマクロビ、そして野菜酵素を摂るとより美と健康に良いとWEBや雑誌などで取り上げられてから、日本でも高性能のジュースなどが販売されスムージーなどが流行し、素材としてのケールが最も栄養価の高い優れた食材として、特に多くの女性から注目されてまいりました。カーリーケールは葉先のフリルが強くて、比較的青臭さや苦みが少なく、サラダにしてもよりドレッシングとのからみも良いことが特徴です。そのため、ふわりとお皿にボリューム感たっぷりに載り、見栄えもよく、加熱をしてもさっと火を通すことで、その形を生かします。これからも日本における活躍の場も増えていくと思われます。