

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 23/Apr/2018/vol.490

## ヤママツ鈴木農園の オニオンブランシュ（静岡県産） Onion blanche

キラキラとして宝石のように美しいオニオンブランシュ。小さく白い珠が艶々して可愛い玉葱です。昨年12月から出荷されたオニオンヌーボーの最終形で、出回り時期は4月いっぱい、ほんの1か月ほどとなります。甘みが強くこの時期ならではのフレッシュな香りと印象に溢れています。青い茎葉の部分も調理はもちろん風味付けなどにも使えます。そのままスライスして爽やかな風味を味わうのもよし、フライやグリルなどにして付け合わせやソースの味のエッセンスとしてもお使いになれます。小さいのでその形を生かして丸ごと調理をして春の息吹を味わう印象的な一品にもご利用になれます。ヤママツ鈴木農園のオニオンブランシュは静岡県浜松の在来種の玉葱の仲間といわれています。農園ではその土づくりから美味しさの追求と安心・安全を売るをモットーに独特の製法で西洋野菜を数多く栽培しています。今の季節ならではの個性的なオニオンブランシュ。味に深みを与える面白い食材といえるでしょう。