

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 4/Jun/2018/vol.495

## オランダ産 赤唐辛子 Hot chili pepper from the Netherlands

唐辛子が日本に渡ったのは16世紀といわれていますが、世界的にみるとその歴史は古く紀元前6000年前ぐらいからすでに食用とされていたといわれています。種類も数も実に多いのは考えてみれば当たり前のことかもしれませんが、同じように見えても辛さもそれぞれ、しかしその種類の豊富さに使い分けもされ、辛さだけではなく色や形、辛さの中だからこそ感じる甘みや水分を利用して用途も随分と増えてきたようです。赤く艶々とした赤唐辛子がオランダから到着しております。大きさもあって肉厚のしっかりとしたボディです。ピリッとした辛みと、水分を湛えた甘みがミックスされ、なんともフレッシュな口当たりが特徴です。甘みの印象はパプリカにも似ています。炒め物やスチームにしても程よい香りと色味を与えてくれるでしょう。差し色にも鮮やかな赤は、その歴史の古さを感じさせないほどスタイリッシュなお料理を飾ってくれるに違いありません。