

オランダ産 黄色とうがらし Hot yellow chili pepper from the Netherlands

前回ご案内したオランダ産赤とうがらしの黄色が届きました。明るいレモンイエローで艶々とした姿がまた一層爽やかな唐辛子です。こちらも肉厚で水分豊富、ピリッとした後にすっきり感が訪れる辛さが特徴です。生の唐辛子というとエスニック料理を思い出されることがあると思いますが、洋食、和食、ジャンルを問わず今までドライで使っていたレシピに、生の唐辛子を置き換えても面白いかもしれません。綺麗な発色も手伝って、見た目もまた鮮やかにお料理を彩ります。唐辛子は辛み成分、消化吸収を良くして脂肪燃焼をサポートするカプサイシンが入っていることをご存知の方も多いでしょう。しかし生の唐辛子にはドライのものにはないビタミンやカロチンも豊富に含みます。カラフルな唐辛子はそのビビッドな色合いで、お料理の差し色ともなり、特に暑くなるこれからの季節には様々なシーンで活躍してくれるでしょう。



CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 25/Jun/2018/vol.498