

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 9/July/2018/vol.500

## 三浦の紅くるり大根（神奈川県産） Japanese radish “Benikururi”

紅くるり大根は松永種苗が開発した小型の大根です。赤い大根としてもうすっかりおなじみとなりました。外観はもちろんの事、カットしても中身は紅色の紅くるり大根、柔らかく瑞々しい味わいが特徴です。アントシアニンの含有量も高く、果肉全体に広がる濃いピンク色は様々なお料理の差し色にもなります。大きさも掌に乗るぐらいで調理もしやすい大きさです。サラダには最適なすっきりと軽やかな歯ごたえ、酸に浸すと色素の紅色がより均等に広がり見た目も一層華やかです。スライスや飾り切りでアミューズやセイボリーにも可愛い演出となるでしょう。一般的に冬から春先にかけて出荷する産地は多くありますが、三浦は一年を通しての栽培を試みるそうです。