

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd.17/July/2018/vol.501



オーストラリア産 紅芯大根 Watermelon Radish

薄緑色の外皮の中は鮮やかな濃いピンク色、そのコントラストの美しさが人気の紅芯大根は中国原産で、今やお洒落なサラダなどには欠かせない存在です。青皮紅芯大根ともよばれており、皮目のグリーンやホワイトとの色合いの美しさでカービング用としても人気があり、飾りにも様々に使われている人気野菜です。大根ですので冬場がメインとなりますが、日本とは季節が逆転する夏場から秋口にかけては南半球のオーストラリアから入るようになりほぼ1年を通して良質なものがご利用いただけるようになっております。辛みがほとんど無くほんのり甘みを感じる大根ですので、そのままスライスして口に運ぶとポリポリとした食感も面白く、お料理を艶やかに飾ります。ピクルスなどにすると酢の効果で赤い色素が全体に回り、より華やかな紅色に変身。視覚的效果を狙って楽しいお料理の演出にも最適な食材です。