

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 12/Nov/2018/vol.516



あやめ雪かぶ（茨城県産）

蕪の美味しい季節の到来です。ツートーンの色合いが特徴的で可愛い印象のあやめ雪かぶ。その滑らかで柔らかい口当たりと、すっきりとした味わいや優しい甘みもあって、皮のままサラダなどで生食されることの多い人気の蕪です。火を入れてしまうと皮目のアントシアニン系の色素であるピンク色は飛んでしまいますが煮崩れもしにくく、その色を回したいときは皮ごとカットして、浅漬けや酢漬けにすると全体がほんのりと染まります。名前は薄紫色の部分がアヤメの花の色に似ているからだそうで、風流なネーミングとともに穏やかな色調が目にも優しく見た目でも楽しめます。イタリア野菜のミラノ蕪と似ているといわれていますが、そちらと比べると幾分ソフトで肉質も緻密、水分豊富なところが特徴の様です。