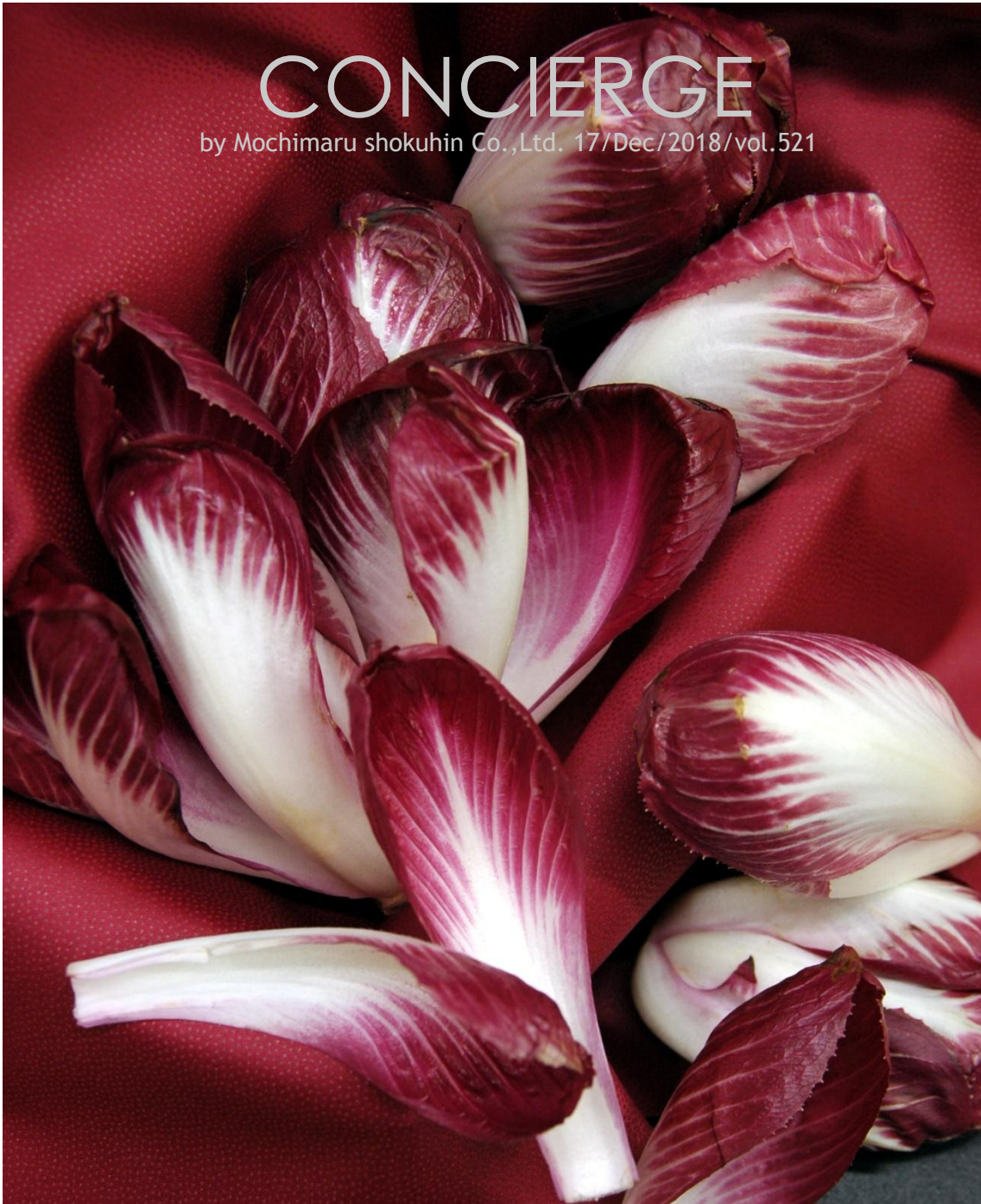


CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 17/Dec/2018/vol.521



Carmine カルミノ (フランス産)

センスにあふれ、絵になる野菜としてフランスの「カルミノ」があります。以前にも紙上にてご紹介をさせていただいたのですが、当時輸入ロットの問題もあって継続ができませんでした。しかし5年後の今、やっとそのルートも確立し、またこうしてご紹介ができるのは大変喜ばしいことでもあります。アンディーブとラディッキオ(トレビス)を掛け合わせ融合させてフランスで作られた「カルミノ」は、両者の素晴らしいところをしっかりと受け継いでいます。しかしその姿形はとて繊細でオリジナリティーがあり、まるで天使の羽が舞い降りたようなテクスチャから、非常に上品な食感とバランスの良い苦みと甘みを感じさせます。そして葉の一つ一つをほどいてゆくと、特に内葉の深く美しい白と赤のコントラストが鮮やかに映えて芸術的です。高貴さや贅沢さも兼ね備えた印象で、フランスの美意識と粋を感じる野菜は、今まさに華やかな席が増える季節を彩り、新鮮な感動までもつれてきてくれるようです。