

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 8/Apr/2019/vol.535



鈴木農園の「浜松のしずく」（静岡県産）

春の始まりを告げるオニオンヌーボが終盤を迎える時期に、ほんの1か月という期間供給される「浜松のしずく」。イタリアのトロペイヤもしくは、ロングエシャロットの苗から育てられたようですが、その品種は鈴木農園独特なものらしく、正確には伝えられておりません。見た目はリークのような佇まい、生食すると強い香りと辛みを感じますが、調理をいたしますと一転、葉の青い部分も軸もあつという間に柔らかくなり、特にグリルでは香ばしい香りが周囲に漂い食欲を誘います。口に含むと甘みがいっぱいに広がり、ソフトで滑らかな口当たりです。春爛漫の季節を十分にアピールできるとともに、風薫る季節の清々しい雰囲気をも連れてくるような「浜松のしずく」、園主の思いの籠ったオリジナル野菜で、花と緑の季節にぴったりな瑞々しさと奥深い味わいをその存在感とともに伝えてくれる、今だけの逸品ともいえるでしょう