

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 1/July/2019/vol.546



赤すぐり（山形県産 福島県産） Redcurrant Groseille

フランスでは「グロゼイユ」ともいわれ、ヨーロッパでは古くから果実酒やジャム、肉料理の付け合わせのソースとして使われてきました。特にジビエ料理に合わせるさっぱりとしたソースとして、裏漉しされてその爽やかな酸味・色味が印象的に多様に使われてきた歴史があります。ヨーロッパでは身近な存在の「すぐり」も国内ではほとんど輸入のものしか手にする事ができません。しかし今の季節だけ、短期間ですが国内産のものが出荷されます。小さくつやつやとして目にも鮮やかな「すぐり」は漢字では「酢塊」とも書くことから、食べなくてもその味わいが想像できるような感じもします。この「すぐり」にもさまざまな種類があり、白いものや黒い色のもの、黒い色のものはブラックカーラントやカンスともいわれていて味も個性的です。ルビー色の可愛い赤スグリは中でも比較的軽い酸味があってスイーツの材料との相性も良く、食味や見栄えといった点でも日本では特にデザートに添えることが多い食材です。そんな可愛い赤スグリもスイーツだけではなく様々なジャンルのお料理に、特に今の季節の日本の旬をいただく雰囲気としてお使いになられても面白いものだと思います。