

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 30/Sep/2019/vol.558



BarbuCine® バルブシン（フランス産）

細長くスタイリッシュなチコリが到着してまいりました。白い軸にレモンイエローのギザギザの葉が美しい BarbuCine(バルブシン)です。以前、コンシェルジュでもご紹介させていただきました新しい野菜「フリゼライン®」がイタリアのタルディーボのように根から細く展開されたという様な雰囲気を持っております。クルッと軽くカールした葉は、そのままお皿に乗せても個性的で、お洒落な雰囲気を纏っております。「フリゼライン」とは違い、このバルブシンはその歴史は結構古く、1630 年代に発見されたともいわれています。野生のチコリの根から発生したバルブシンは、現在のエンダイブの生産者の手により、より柔らかく爽やかな風味に開発されてきたそうで、そのフレッシュで軽やかな味わいはどんなサラダにも溶け込みながらもチコリならではのサクッとした独特の歯ごたえで存在を示してくれそうです。繊細な軸をはさみなどでカットし、手軽にお料理に添えられるところも人気だそうで、主にフランスやイギリス、ドイツ、そしてベルギーとディストリビューション展開もされているそうです。日本初上陸のお野菜です。