

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 5/Nov/2019/vol.563

ベルギー産 ミニアンディーブ Mini endive

日本で最初にアンディーブが紹介されたのは、50 数年前の東京オリンピックの時だといわれています。海外から訪れる多くのお客様をおもてなしするお料理の演出にと現れた、当時日本では見ることのできなかつた斬新な野菜、今までに経験した事のない食感と味わいの中にこれからの日本の食文化の発展性をひそかに感じたプロフェッショナルの方々も多かったことと思われます。アンディーブの発生産地として知られているベルギーから周年の供給で美しく、そして可愛いミニアンディーブが到着しております。それはホワイトとレモンイエローのグラデーションの可憐な蕾のように、ボトムの部分から花開くような姿かたちを保持していますし、ほんのりと感じるぐらゐの苦みは逆に爽やかさを添えます。タテの大きさは約8センチ前後ですので1枚1枚外して、アミューズやオードブルなどでのご利用にも適していると思われまゐ。縦半分にカットののちにグリルをして供しても、メインのお料理とのバランスもとれる大きさで、付け合わせ等様々なお料理にお使ゐいただけます。そんなアーティストックにどんなお料理の上でも美しく舞うミニアンディーブの姿は、オリンピックイヤーを一層活気づけるに違ゐありません。