

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 29/June/2020/vol.595



スイートコーン・ミルフィーユ（山梨県産） Sweet corn "Mille-feuille"

生で食べると、フルーツを思わせる様な爽やかな甘みを感じる「ミルフィーユ」。白と黄色の粒がまるで重なり合うようについているため、その姿がまるでお菓子のミルフィーユにイメージされることから命名されたそうです。山梨県ではトウモロコシ栽培に適した地の利を生かして、戦前から様々な品種が作られ、黄粒種から白粒種、そしてこの「ミルフィーユ」の様なバイカラー種まで非常に良質なものが生産されております。数年前からこのコンシエルジュでもご案内し、毎年ご好評をいただいております「きみひめ」コーンと同じく、「ミルフィーユ」は甲府ブランド認定制度「甲府の良きモノ」として「甲府之証」農林産物部門の特産第4号として認定を受けています。高い精度と生食しても溢れる甘みやコク、フルーティーな香りが特徴で、フルーツコーンとしても認知されている「ミルフィーユ」。トウモロコシもそれぞれが個性を持っております。その食感から味わいまで非常に楽しめる食材となり、毎年この時期を楽しみにしているファンも多い様です。