

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 5/July/2021/vol.645



三浦の「白茄子」(神奈川県・三浦) White eggplant

米茄子の様なボリューム感たっぷりの白茄子が届いております。真っ白ないで立ちで繊細なイメージを持ちますが、もともと白なすは皮がかためて果肉が締まっています。しかしそれも火を通すと一転し、果肉が滑らかでトロリとやわらかくなるという特徴があり、西洋料理ではスープに使用したり、香りがよい性質を利用して、ピューレにしてメインディッシュに添える風味豊かなソースなど様々利用されています。フライやピカタにいたしますとその風味が閉じ込められ、口にした時の白茄子の個性が際立って、独特のまろやかな舌触りと味わいを堪能できることでしょう。神奈川県三浦半島は一年を通して温暖な気候に恵まれ、三方を海に囲まれ風通しも良く日当たりも良く、その上土壌も豊かな環境にて一年中野菜を作ることができます。最近では様々な西洋野菜にチャレンジする農家も増え、都心に近い立地の良さもあり、年々知られる存在であると同時に楽しみな産地となっております。三浦の白茄子は皮も比較的柔らかいのが特徴の様です。