

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 19/July/2021/vol.647



新潟茶豆 Edamame “Niigata cyamame”

新潟が日本一の枝豆の作付面積を誇るというのはあまりお聞き馴染みではないでしょう。東京のスーパーに入ってみても、新潟産のものが並んでいる光景はあまり目にしたことがないかもしれません。それもそのはず、新潟では毎年多くの品種と量の枝豆が栽培されているにもかかわらず、県外にはなかなか出回らない、なんとそのほとんどが県内にて消費されるというのも理由の一つだそうです。いささかびっくりしてしまいますが、それだけ美味しいものが生産されているという証しなのかもしれません。そんな枝豆の王国、新潟から夏本番の趣きを告げる茶豆「新潟茶豆」が到着しております。元々、茶豆は莢の毛色が茶色で豆の薄皮もうす茶色なのが特徴です。茹でていると茶豆独特のふくよかで風味豊かな独特の香りが立ち、「旨味」を感じる枝豆として評価が高くファンも多い枝豆です。その中でも、なかなか県外には出回らない新潟の茶豆、その夢中になる様な美味しさや希少性も感じてご賞味いただければ幸いです。