

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 6/Sep/2021/vol.653



完熟コリンキー（福岡県・糸島産）fully ripened "Colinky" squash

生で食せるサラダカボチャとしてすっかりお馴染みとなった「コリンキー」。その完熟したものが入荷しております。「完熟コリンキー」は、通常のレモン色のコリンキーと比べオレンジ色のまるでハロウィンカボチャの様な、赤皮南瓜の様な風貌です。カットをすると果肉も幾分オレンジ色がかって綺麗です。生で食するとそれほど甘みは感じませんが、フライパンやオープンなどで直接火にかけて甘みと色も一段と強くなるような感じがあります。完熟コリンキーは加熱がおすすめだというアナウンスにも頷けます。普通のかぼちゃの様にホクホクと粉っぽく無く、食感もさつくりとして甘みがしつこくないために、ボリュームのあるメインの付け合わせやキッシュやタルトなどでグリルをしても色味は鮮やかな上に他の食材の邪魔をしません。そしてポタージュやソースなどにもするとバターナッツの様に滑らかです。他にもバターやシュガーを加えた焼き菓子、ジャムにしたデザートに至るまで様々にお使いいただけるでしょう。これから夏から秋へ、「赤」や「オレンジ色」の季節がやってきます。「完熟コリンキー」は、ハロウィンカボチャの様な鮮やかさも相まって、収穫の季節の到来を穏やかに楽しんでいただけるのではないのでしょうか。