

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 13/Dec/2021/vol.666



Gold Pearl Onion ゴールドパールオニオン (アメリカ産)

日本の小玉ねぎが一時的に少なくなる時期に、小さく可愛い「ゴールドパールオニオン」がアメリカから到着いたしました。ゴールドの皮を剥くと、まるでパールのように白い綺麗な肌が出ます。直径は 2~3 センチ位で、ジューシーでサクサクとした食感で風味が良く、形は球形で端がわずかに尖っているのが特徴です。パールオニオンは元々イギリスで作られ、フランスやイタリアでも煮込み用の人気食材として知られるようになりました。その後ヨーロッパからの移民によってアメリカへ伝えられたといわれています。今ではシチュー、グラタンなどのキャセロールには欠かせない食材の一つとなりました。普通の小玉ねぎよりも一際小さく扱いやすい為に、クラッシュせずスープストックの風味付けに使用されたり、イベントやお祝いのローストした肉や野菜にも、見映え良くボリュームたっぷりの付け合わせとして使われています。特に今のアドベントの季節には、丸くて可愛い姿がまるでクリスマスオーナメントのイメージにも映り、お料理に一際華やきも添えてくれるようです。