

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 11/July/2022/vol.693



土佐甘とう（高知県産）“Tosa-amatou” sweet pepper

日照時間の長い高知県で太陽の光をたっぷり浴びて育った「土佐甘とう」。品種名は「甘とう美人」、先祖は京野菜の万願寺唐辛子でピーマンと掛け合わせています。実の長さは 14cm 前後、「甘長トウガラシ」や「ジャンボし唐」とも呼ばれることも多く、高知県では馴染みのある野菜です。艶々の容姿、肉厚でジューシーな味わいで、しゃきとした食味が心地よい。苦みや辛味が少なく柔らかく食べやすいのが特徴です。そんなことから、様々なお料理に向いていて、調理もシンプルにグリルで供したり、炒め物などジャンルを問いません。恵まれた自然環境、高知で育まれた「土佐甘とう」、良い水と空気、そして太陽のエネルギーまで感じられる食材です。ハウス栽培で、平場と山間地の栽培があり 1 年を通して出荷されているそうです。