

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 15/May/2023/vol.732



甘えんぼう・パープル（山型県産極太アスパラガス）【今期はご案内のみ・試験栽培】 Big asparagus "Amaenbou Purple"

昨年、このコンシェルジュ上でもご案内をさせていただきました。砂丘育ちの「甘えんぼうグリーンアスパラ」、砂丘地で栽培されているため、スジが少なく、柔らかく、ずっしりと太いのが特長です。なんとそのパープルアスパラの栽培が試みられております。今期は試験的に栽培されているだけでご案内のみとなりますが、長い冬の間蓄えられた旨み、甘みが凝縮されているグリーンのアスパラのクオリティをしっかりと保持したフォルムと味わいがあります。堂々としたその姿はプレートの上でも存在感を放ち、色の効果もあってか圧倒的な迫力があります。濃いパープルの色はアントシアニン系色素の為に、茹でる時間に即して徐々に濃い緑色に変化をしますが、とてもジューシーで大きいにもかかわらず、根元の部分も少し落とすだけで筋張ったところも感じない、やはり「甘えんぼう クオリティ」が保持されていることを感じます。生産地では一本一本選別されグリーンアスパラもパープルも「甘えんぼう」の規格に則って特別に出荷されてまいります。今年はずでに残念ながら現品はお届けできませんが、来年のご利用を踏まえておいでのキッチン様は、弊社担当に一言ご希望を頂戴できれば幸いです。お声を集めさせていただき産地に届けることで、来年はパープルも増産され皆様のお手元にお届けできることと存じます。