

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co. Ltd. 4/Mar/2024/vol.771



パレルモ（茨城県産）

Sweet "Palermo", Italian Paprika, Sweet pepper

一見大きなトウガラシの様ですが、しかし一口かじると甘みがありフルーティーな風味にびっくりします。パレルモは日本では一般にあまり馴染みがありませんが、糖度が10度前後にもなるイタリアンパプリカです。手にすると20~30センチぐらいと長さもあり、姿かたちは万願寺唐辛子のような雰囲気をも持ちボリュームも満点です。柔らかい果肉で、水分も含み味わいがあります。ほのかにフルーツのような清涼感も感じさせ、各色によっても少しずつ風味が変わるのが面白いです。生で使っても食感では通常出回っている大きなピーマン型のパプリカより皮が気にならないのもうれしいところ、細長いのでスライスすると小さい輪切りがたくさん取れて、サラダにも可愛らしく取まってくれます。かすかな酸味、そして豊富な栄養素、加熱しても壊れることのないビタミン類や、βカロテンも多く含まれています。細長い形を利用してポートのように見える肉詰め、フライ、様々なオープン料理にもビビッドな色合いが印象深く、火を通すことで甘みも一段と引き立つようです。スタイリッシュなイタリアンパプリカは5色展開だそうで、カラフルでポップ、そして扱いやすい野菜として今後も楽しませてくれそうです。