

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 16/July/2024/vol.789



とろ〜り旨なす（高知県産 長野県産） White eggplant "Torori-umanasu"

真っ白で美しい形の茄子。持ってみるとずっしりとしていて水分、ボリュームを感じます。この「とろ〜り旨なす」はトキタ種苗の白茄子で、従来の白茄子より皮が柔らかいのが特徴。果肉は白茄子がもつ加熱した時の柔らかさはもちろんの事、ねっとりとした食感で緻密な肉質も感じます。とかく従来の白茄子は皮が固いといわれておりまして、皮を剥いた形で調理をしたり、ピュレにして供することが多いのですが、こちらは皮付きでスライスしてグリルをしても、フライにしたりするにも皮を剥く手間も必要なく、私たちが慣れ親しんでいる普通の紫茄子の様に、口に当たることなくすんなりと食べれてしまいます。今年の夏は「とろ〜り旨なす」で、また一味違った白茄子のクリーミーな味わいを様々に楽しんでいただければ幸いです。