

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 20/Jan/2025/vol.813



阿波すず香（徳島県産）“Awasuzuka” Japanese Aromatic Citrus

世界的にも日本の「香酸柑橘（こうさんかんきつ）」は注目されており、近年「和食」のブームにおいてもその機能が紹介されています。良く言われる魚介類などの「臭い消し」というよりは、どちらかといえば日本ではプラスの論理。実に様々な「香酸柑橘類」がある日本では、味わいに加え、素材の味を十分に引き立たせてくれ、お料理をステージアップするありがたい存在でもあります。そんな日本の柑橘シーンにおいて、2017年に品種登録されデビューしたのが「阿波すず香」。一瞬、女性の姓名とも思わせるようなそんな印象もあるネーミング、スダチと柚子の交配種です。大きさも柚子を一回り小さくしたような手ごろなサイズ、嬉しいのは果汁もたっぷりと採れるところ。皮に苦み成分が少ないことから丸ごと使うことができそうですし皮自体も比較的しっかりとしている為、器としてお使いになっても可愛らしい。種が少ないことからスライスしても断面が綺麗で、スイーツやカクテルに添えるなどして重宝しそうです。ケーキやゼリー、メインに添えるソース、ドレッシングやサラダなどにおつかいいただけます。「柚子」と「酢橘」のコラボレーションが「阿波すず香」の優しい香りで実現しました。お料理に一層爽やかさを増してくれる新たな香酸柑橘は、今後も日本独特の香りを届けてくれそうです。