

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 3/Mar/2025/vol.819



赤レモン 姫レモン ラングプールライム(愛媛県産) Rangpur Lime, Limón mandarina

外見に騙されてしまうと小さな可愛いみかんという印象、「ラングプールライム」といってライムとは付いていますが、実はこれはレモンです。日本では「姫レモン」、「赤レモン」などと名前が付けられています。大きさはカボスと同じぐらい、レモンとマンダリンオレンジの掛け合わせと言われています。世界的には比較的暖かい地方で作られているようですが、日本では栽培面積はさほど大きくないので「幻のレモン」などと呼ばれています。外観もミカンやオレンジの様な果皮色、個体によっては楕円で端がとがった小さなレモンのような容姿のものもありますが、ほとんどは丸形。その上カットをしても果肉が鮮やかなオレンジ色。そこまでしても、まだ「レモン」だと信じてもらえないかもしれません。しかし一口、口に入れるとレモンの強い酸味には驚きます。そして皮が薄いので搾りやすく、種も少なめ、果汁の量はかなり多めです。果汁も心地よい芳香に溢れ、搾った皮からはほのかにスパイシーな香り、これを山椒の様なスパイシーさと例える人も多い様です。おすすめはカクテルなどだそうで、強いリカーに負けないフルーティーな印象を残します。エスニック料理は勿論、グリル料理のソース、ドレッシング、スイーツ類、ソルベにも果汁や皮をすり下ろしたりして和食にも洋食にも様々にお使いになれるでしょう。「赤レモン」の特性を生かすレシピは、これからまだまだ開発の余地もありそうです。