

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 7/Apr/2025/vol.824

淡路の極味(きわみ)玉ねぎ® 「極早生」(兵庫県淡路) Awaji island "Gokuwase- Kiwami onions®" -Seasonal onion (Early spring)

淡路島は、日照時間も長く海に囲まれているという利点からミネラル豊富な土壌に恵まれている為に、美味しい玉葱が生産されている地として有名です。しかしそのような恵まれた地においても、「畑によって味が違う」という疑問から「淡路の極味玉ねぎ®」が生まれました。「有機完熟堆肥」をふんだんに土に混ぜ込むことで良い微生物(善玉菌)を活性化させ、自然な栄養が循環するサイクルを土壌につくりだすことができ、同時に化学肥料を半分に減らすことが可能となりました。そのように玉葱栽培の土づくりに徹底的にこだわったのが「淡路の極味(きわみ)玉ねぎ®」です。ブランド化もされて他のものとも一線を画しています。昨年ご紹介させていただき、大好評をいただきましたが、今回は「極早生」の新玉ねぎのご紹介です。調理をしてもその特性もお楽しみいただけますが、何しろ生で水にさらさず、スライスして味わってみたときの瑞々しくフルーティーな甘さと風味は格別です。「淡路の極味(きわみ)玉ねぎ® 極早生」、爽やかで肉厚、水分を含みシャキシャキとした歯ごたえはまさに「春の訪れ」を感じさせる逸品です。