

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 14/July/2025/vol.837



単色販売開始！カナダ産 スイートポイント -パレルモ Sweet pointed pepper-

昨年、国産と輸入で紹介しておりましたイタリアン・パプリカ「スイートポイント(パレルモ)」ですが、様々お問合せ、ご注目をいただきまして誠にありがとうございました。その後、国産が少々安定しないことと、輸入の方もカラー混載で参ります為になかなか条件が難しいこともありましたが、今回カナダ産「スイートポイント(パレルモ)」の輸入が整い単色でのご注文が可能となりました。「スイートポイント(パレルモ)」は、よくパプリカと比較をされるのですが、その細長くスタイリッシュな形と扱いやすい実と皮の薄さは、加工のしやすさに通じるものがあります。その上生で食しても皮の硬さはさほど感じず、爽やかなフルーツの様な甘みがあり、スイーツやパウンドケーキなどのデザート類にも個性豊かにお使いいただけたと思います。特に加熱をいたしますと、実はより柔らかく甘さもぐんと際立ちます。お料理の際にも美しく、詰め物をしてお使いいただくにも程よい大きさですし、サラダから焼き物、ガーニッシュにまで、様々なレシピにご利用いただけます。カナダ産「スイートポイント(パレルモ)」の色は「赤」「黄」「オレンジ」と3種類お選びいただけます。ぜひ皆様のご利用をお待ちしております。