

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 22/June/2026/vol.882



キーライム メキシカンライム（メキシコ産） お取り寄せ商品 Key Lime, Mexican Lime

キーライムは独特のライムの風味が豊かで、酸味はあるものの強すぎないのが特徴です。大きさは日本のスダチのようなサイズですが、皮が薄く瑞々しい果肉が詰まっています。メキシコでは実に様々な料理や飲み物にこのキーライムが使われ、欠かせない柑橘となっています。キーライム、メキシカンライムと呼ばれていますが、元々は東南アジアが原産の柑橘です。アジアの国々のエスニック料理にも欠かせない柑橘でもあり、さわやかな香りは料理を引き立たせるエッセンスでもあります。アメリカ本土、特にフロリダで栽培されていた歴史もあるようですが、度重なるハリケーンの猛威にさらされ、今ではごく一部で栽培されているくらいだそう。しかし、フロリダには今でもこのライムを使ったキーライムパイが有名で、キーライムのそもそもの呼び名がフロリダキーズと結びついていることでいまだに知られ愛されている存在でもあります。キーライムは、現在では中央アメリカやメキシコが商業的に栽培し、輸出しているそうです。苦味はほとんど感じないので、甘めのカクテルや香りを生かしたドレッシング、グリル料理の付け合わせなどにも最適です。日本ではこれから暑い季節が始まります。そんな中の小さな可愛い清涼剤としても活躍してくれそうです。