

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 29/Oct/2012/vol.219

黒人参（フランス産） Black carrot Carotte noire

「幻の黒人参」とは、かつてトルコ共和国とごく限られた地中海周辺の一部の国、更に標高 4000 メートル級の山々に囲まれた高地で生産され、種は代々自家採取で入手は困難、アフガニスタンが起源とされる人参の原種に最も近い品種で、世界的に見ても希少で入手は困難とされていました。名前のごとく真っ黒い人参です、この黒さはアントシアニン色素や多量のポリフェノールの色です。人参特有のβ-カロテンやビタミンCに加え抗酸化活性成分のアントシアニンや多量のポリフェノールを含んでおり人参特有の臭みが無く、時に糖度は10度~13度にも及ぶとされ、生鮮での流通は無いものの健康に良い機能飲料としてジュースなどの加工食品が注目をされていました。弊社でも数年前から探し続けていましたが、以前は手がかりさえつかめない状況でした。しかし今回、突然にフランスから輸入可能のアナウンスが入り即座に輸入をいたしました。多分、生鮮で日本に持ち込めたのはこれが初めてでしょう。以前から幻の人参とされてきた黒人参、高機能野菜であり、日本始めてであり、十分な野菜の甘味を持ち癖が無く人参と言うカテゴリーの調理法と用途は広く、何といてもインパクトのある黒い色は圧巻の逸品です。黒人参の登場により、人類が生み出した野菜の新たな1ページが開かれたと言っても過言ではないでしょう。是非奇跡の「黒人参」、未知なる素材「黒人参」をお試しください。

（アントシアニンは水溶性の色素です。他の食材に色移りします。ご利用の際にお気を付け下さい。）