



CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 1/Apr/2013/vol.240

Carmine カルミヌ（フランス産）

世界中で最も美しく美味しい野菜の一つだと自信を持ってお褒めできる逸品です。フランスでアンディーブとラディッキオ（トレビス）を掛け合わせ融合させて作られた新野菜のカルミヌ、同様の物はアメリカにもあり、レッドアンディーブとかバイトレアンと呼ばれ一般的にご利用を頂いています。しかし同じ様にアンディーブとラディッキオから作られた新野菜なのにアメリカ産とフランス産ではここまで違うのでしょうか、アメリカの物は正に葉の赤いアンディーブなのに比べて、ご紹介するフランス産のカルミヌは、アンディーブの歯切れの良さと同様に程良い水分と仄かな甘味、ラディッキオの鮮やかな赤色とソフトで上品な葉の食感とチョコレートの微かな苦味、アンディーブより数倍は上品でラディッキオより数倍繊細な極上の逸品に仕上がっています。見た目にも鮮やかで、大輪で深紅の花弁がお皿の上に舞い落ちているかのごとく美しく、その味のハーモニーとバランスはたえようもなく最上級です。この素材だけでフランスの食の素晴らしいマインドとセンスを贅沢に体験できる食材です。是非一度お試しください、心を奪われる逸品に間違いありません。