

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 2/Sep/2013/vol.261



へべす（宮崎県産）

宮崎県特産で、何とも面白い名前の柑橘です。平兵衛酢（へべす）という書き方もあって、平兵衛という人が見つけたのがこのへべすという名前の由来だそうです。小さく、そしてほのかな香りが清涼感を漂わせるへべす。ご当地では昔から、お嫁入りのときにへべすの苗木は花嫁さん必携の物であったというエピソードも残っているそうです。それほど当時から何にでも使われ、全てのお料理を美味しくする柑橘としてもてはやされていたという証拠でしょう。この宮崎のへべすは種もほとんどないのでカットしたフォルムがとてもきれいです。皮が薄く絞りやすいことと、それに酢をたっぷりと含んでいます。香りはユズなどと比べて少し甘めの香気を感じます。その味わいも幾分甘めで味の深さがありますし、ごく優しい口当たりですので、お料理からお飲物まで様々な用途にお使いいただける柑橘としてお楽しみいただけることと思います。お馴染みのスダチやカボスや柚子だけでなく、この宮崎県産のへべすも少し変わり種として柑橘のラインナップに加えてみてはいかがでしょうか。概ね10月ぐらいまでの入荷となります。