

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 22/Jan/2018/vol.477



桜島大根（お取り寄せ商品・鹿児島県産） Japanese white radish “Sakurajima-Daikon”

桜島大根は世界一大きな大根としてギネスブックにも登録されています。その見かけは巨大な蕪といった印象で、そこから伸びた青々としている葉も濃く勢いを感じます。桜島の火山灰と軽石のような粒の荒い石という土壌の中で作られているために、内容も一瞬ダイナミックで大雑把なものを連想してしまいましたが、ところが驚くほど緻密で美味しい大根です。中央に切り目を入れるとそれは一目瞭然、美しく白いきめ細やかな肉質が顔を出します。思ったよりも柔らかく、さくっと刃も入るので加工もしやすい大根です。そのまま生で食しても大根特有のツンとする辛味はほとんどなく、優しい甘みと豊富な水分が口いっぱいに広がります。肉質がギュッと締まっているためにボイルをすると比較的短時間で火が通り、均一に透き通ります。煮ものにしてもしっとり柔らかいにもかかわらず煮崩れもほとんどない、スープをしっかりと抱き込むように含む繊細さはその巨大な印象からは想像し難いものでもあります。1個が5~6kg以上で8kg前後というのが中心の大きさ。しかしその大きさであっても癖が無く、様々な用途に使えるために使い勝手も良いでしょう。何よりも仕上がりが美しいのが特筆すべき点、季節のお料理をより一層印象深く、そして美味しくしてくれる話題性もたっぶりの巨大な大根です。検印があるのが桜島大根にだけ押される安心のマークです。