

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 11/Jun/2018/vol.496



フレッシュ・グリーンペッパー ペッパーコーン/枝つき Green peppercorn (タイ産)

日本ではなかなかお目にかかれないフレッシュな青胡椒。成熟する前の若採りの胡椒の実です。アジアでは様々な料理に使われ、爽やかでピリッとした独特の味わいが生かされています。色のグリーンもまさに新緑を表すような瑞々しさに溢れており、見た目にも美しい食材です。そのまま炒め物などで調理されたり、オイルや塩付け、あるいは煮つけたりしてその都度お料理のトッピングや風味付けに使われたりもしているようです。乾燥のものとは比べて幾分マイルドな味と豊かな香り、前菜のマリネやソース、そしてメインとなる肉や魚とのコラボレーションで、個性豊かな味のアクセント、視覚的効果も与えてくれそうです。日本ではこれから暑くなる季節を迎えます。胡椒の辛みは消化吸収を良くして代謝も上げる嬉しい効果もあります。暑い風が心地よい風になるようなそんな食材、日本の旬食材と併せてもきっと印象に残る素敵なお一品となることでしょう。