

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 23/July/2018/vol.502

## フランス産 ロングエシャロット Shallot from France

エシャロットは香味野菜としてお料理に深い味わいを加えることで、フランス料理には欠かせない食材です。スライスをしてかじると程良い辛みが来ますが、炒めるとその香気はマイルドなニンニクに玉葱の香ばしさをプラスしたような雰囲気にも溢れ旨みや甘みも強く、お料理を一味も二味もランクアップさせる魅惑の食材でもあります。下味として、あるいはソースやグリル料理、炒め物やスープ、シチューに至るまで幅広く使われています。お料理の味を引き立てるので、料理のジャンルを問わず使われているエシャロット、今の季節はフランスから細長い形が特徴的なロングエシャロットが到着しています。一般的な丸いエシャロットに比べ、アシェットしてみると辛味もマイルドで上品な香りがします。丸いシャロット、ロングシャロットと様々なお料理のシーンで使い分けたいのも良いかもしれません。