

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 25/Mar/2019/vol.533



## 国産のサボイキャベツ Savoy cabbage(Domestic)

チリメン状の葉と、深いグリーンの色味が独特の雰囲気漂わせる「サボイキャベツ」はフランスのサボイ地方にその端を発します。フレンチ、イタリアンでは特によく知られている存在のこのキャベツは、生のままでは少し堅めで苦みも感じる為調理向きともいえます。ギュッと絞りの効いた葉脈の美しさとともに煮崩れもしにくいことから様々なお料理に使われ、独特の風合いが面白く、スープ、炒め物など様々なレシピが生み出されています。特に煮込み料理には最適で、火を通すと甘みもグッと深まり柔らかく、併せた食材の旨味までもしっかりと含みながら落ち着いた風情を演出してくれます。そんなプロの心をくすぐる食材であるサボイキャベツも、国産の上質のものが手に入る時代となってまいりました。晩秋の宮城、年末から年始にかけては神奈川県三浦産、そして年明け愛知県と続き、少しの休みが入った後、夏に群馬県産と入荷してまいります。そんな産地リレーによってより身近になってきております日本のサボイキャベツ事情。産地切り替えの時の空き期間は生じるものの、以前よりは格段に身近になってきたのを感じます。