

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 15/June/2020/vol.593



鹿児島県三島村産の「大名筍」 Bamboo shoot "Daimyo-takenoko"

筍のシーズンの最後の方を飾るといわれている「大名筍(ダイミョウタケノコ)」が鹿児島県三島村(竹島、硫黄島、黒島で構成)から届いております。大名筍はまさに今の時期(5月~6月)限定の旬の恵み、またの名を「筍の王様」とも呼ばれており、濃厚な味わいと甘み、歯ごたえが特徴です。皮つきのまま焼いて豪快に戴いたり、てんぷら、フリット、ソテーなどはもちろんの事、特にこの三島村の筍の特徴はアクがなく癖のないところで、新鮮なうちは生で食べるのがお勧めだというのには驚きです。その他様々なレシピで筍本来の旨味と甘みを存分に味わうことができます。すっと伸びている姿も非常にスタイリッシュ、その上そのフレッシュな味わいは、他の筍とは一線を画すでしょう。現地より品質を見極め1本ずつ選別され、一級品のものが出荷されてまいります。ややもすると一般的には筍のシーズンはとくに過ぎてしまったような雰囲気ではありますが、日本を縦断するとまだまだこのような良質な素材に出会えるのは、嬉しく興味深いことです。