

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 12/Dec/2022/vol.713



国産 ラディッキオ・ヴァリエガート・ディ・カステルフランコ（茨城県産）

Radicchio Variegato di Castelfranco

国産のカステルフランコと呼ばれて出荷されてくるものは、ほとんどが「ルシア」という種類で、黄色か薄いグリーンに赤い斑が入っているものの、結球しているために葉は少し堅めなテクスチャを感じるものがほとんどでした。イタリア産のカステルフランコは「ヴァリエガート」といって、それはまるでバラの花のように展開し、柔らかな巻きとふんわりとして黄色い葉に赤い斑が鮮やかに映ります。残念ながら今までは輸入のものにしか見られなかった「ヴァリエガート」でしたが、この度やっと日本においてその美しい姿を咲かせられるようになりました。茨城から「ラディッキオ・ヴァリエガート・ディ・カステルフランコ」が出荷されてきております。その姿は美しく展開しており、品よくふんわりと幾重にも重なっています。一枚一枚外してみても、プレートの上できつと存在感のある姿でアピールすることでしょう。味も柔らかなほろ苦さがよりメインのお料理を引き立たせ、癖のある食材とも、サラダに彩りとして添えても上品に融合します。印象に残る良質な西洋野菜が国産にて活況を帯びてまいりました。雅やかな「ヴァリエガート」カステルフランコが、日本のフェスティブシーズンを華やかに飾るがごとく登場です。