

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 14/Jan/2025/vol.812



パープルカリフローレ（埼玉県産・さいたまヨーロッパ野菜研究会） Purple stick cauliflower

スタイリッシュなカリフラワーとしてデビューした「カリフローレ」。2012年に日本のトキタ種苗が開発した日本生まれの比較的新しい野菜です。通常のカリフラワーとの違いは茎が長く分岐して、その先にまるで花のように花蕾を付けるところにあります。丈の長い容姿と、お皿に乗せたときの存在感もあって発売後から人気をいただいております。そして最近ではその紫色のバージョン「パープルカリフローレ」が出荷されてきております。紫色の色素は「アントシアニン系」の色素ですので、茹でるとある程度の退色はあり、ブルーの色素が残ります。そこに酸のもの、ドレッシングやソースなどのピネガー類を混ぜますと、色素が反応し可愛らしいピンク色にも変わり、見た目にも鮮やかになります。勿論カリフラワーですので、良く洗浄して生で元々のパープルの色と花蕾の質感、ほのかな甘みをそのままに食すこともできますし、ホワイトのものと混合でサラダにも印象深い一品となるでしょう。