

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 19/Jan/2026/vol.861



## 「遠中天使のキャベツ®」（静岡県産）“Tenshi-no”Cabbage

生で一口頬張ると甘さに驚きます。「遠中天使のキャベツ®」は、一度食べたらその味わいが忘れられないキャベツです。水分も多く柔らかい、一番寒い時期になると糖度が12度ぐらいまで上がるそうで、そんなところにも注目されています。もとは地元の種苗会社が開発した優秀な品種「とくみつ（早生種）」や「よしき（晩生種）」という品種で、現在ではブランド化もされ、12月までは糖度8度、1月以降は9度を超えたものだけが『天使のキャベツ』として出荷されています。「天使のキャベツ」はこれからがまさに出荷の最盛期。このキャベツのお勧めはやはり生、甘いだけではなく味も濃く水分も多く含み、サクサクとした歯切れと苦味の無い爽やかな後味が人気です。サラダやとしてももちろんですが、さっとグリエしたり、軽くスチームしてチーズソースやオリーブオイルと供しても印象深い一品となるでしょう。「遠中天使のキャベツ®」は2011年に商標権を取得し、その後2013年は「しづおか食セレクション」に認定。生産元のキャベツ部会での取り組みは「しづおか農林水産物認証制度」にも認定されています。冬から春への橋渡しをする様な天使の甘いキャベツ、季節限定の特別なキャベツとして認知いただければ幸いです。