

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 16/Feb/2026/vol.865



韓国産「パレルモ」 Sweet "Palermo", Italian Paprika from Korea

数度と産地を変えてご紹介いたしております「パレルモ」。カラーリングもパプリカの細長いバージョンにも見えますが、大きな違いはパプリカが肉厚であり少々酸味を感じる一方「パレルモ」は一口、口に含むと優しい甘みを感じ、肉も薄目で後味がフルーツを食べた後にさわやかさを感じます。一般的にはイタリアンパプリカ、カナダではスイートポイントともいわれており、海外では各地で知られた存在のようです。このコンシェルジュでもご紹介後、各所でご好評をいただいておりますし、日本でも栽培にチャレンジしていた生産者もありましたが、生産量や規格の保持といった面で安定供給が難しいという点がネックとなっております。そこで今回は韓国で規模も大きく供給展開をしている農業団体を見つけました。期間も1月~7月ぐらいまでと長期での輸入が可能です。中心的な大きさを18センチぐらいとしてそれ以上の大きさの物を供給しています。しっかりとしたフォルム、水分も含み味わいがあります。柔らかな果肉と、筒状にカットできる使い勝手の良さ、ぜひ韓国産「パレルモ」で明るい春を演出してみたいはいかがでしょうか。