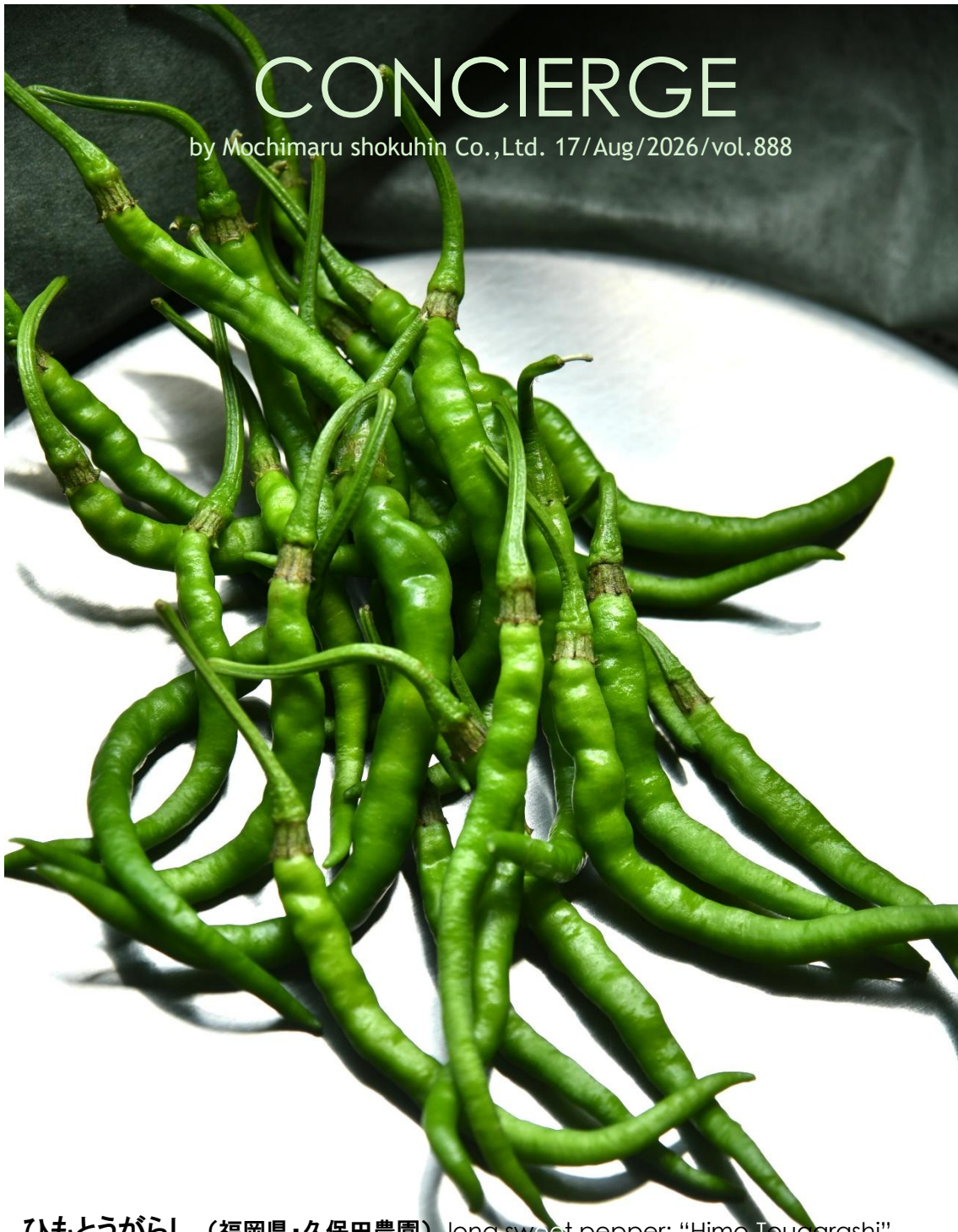


# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 17/Aug/2026/vol.888



## ひもとうがらし（福岡県・久保田農園） long sweet pepper: "Himo-Tougarashi"

福岡県の久保田農園から「ひもとうがらし」が届いております。日本の夏は、しし唐や唐辛子の露地物が旬を迎えるシーズンです。一見してお分かりになるように、紐のように細長く深い緑色でいかにも辛そうに見えますが、実際、生のままで口に運んでも拍子抜けするほど辛味は感じず、立ち上るワイルドな青みの香りと風味が楽しめます。「ひもとうがらし」は、もともとは「大和伝統野菜」として奈良県を中心に栽培されてきた細長い甘味種のとうがらしです。生を細かく輪切りにしトッピングとして風味を添えたりもできますが、オイルとの相性が良いことから炒め物やてんぷら、煮浸しなど調理にも最適で、鮮やかなグリーンが他の具材と相まって一層美味しくいただけます。見た目もユーモラスな「ひもとうがらし」、その香りもどことなく「夏の香り」として感じられるのではと思います。和食だけではなく、パスタの具材、ピンチョス、ガルニチュールの素材としてもご利用いただけます。