

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 24/Aug/2026/vol.889



ハニーナッツ・スクワッシュ 数量限定・お取り寄せ商品（福岡県・久保田農園） Honey nut squash

お馴染みのバターナッツ・スクワッシュとは二回りも三回りも小さな可愛いサイズの「ハニーナッツ・スクワッシュ」。マンハッタンにある高級アメリカ料理店「Blue Hill」の有名なオーナーシェフからコーネル大学で種子ブリーダーとして教鞭をとっているマズーレ准教授へ要望が寄せられ、2年後に日の目を見た渾身の作ともいわれており、アメリカでは2016年頃から人気が高まりました。バターナッツ・スクワッシュとバターカップ・スクワッシュの交配種で、オレンジ色と薄いグリーンの筋目の入った皮目を持ちます。果肉はもちろん濃いオレンジ色、名前のごとくバターナッツよりさらにクリーミーで甘みがあるのが特徴で、海外のサイトを見てもローストされてスイーツやサラダなどに使用されていることが多いようです。そのまま縦半分にカットしてもお皿に乗る大きさです。皮が薄いので、剥かず調理してそのまま食することもあり、その手軽さから海外の家庭菜園でも人気の品種のようです。ファルシの土台に、チーズやバターで味付け、パイやグラタンなどのメインはもちろんですが、メープルシロップやブラウンシュガー、各種フルーツなどと合わせられてデザートやサイドメニューにされているフォトジェニックなメニューも多く目にします。福岡の久保田農園では昨年試作して、今年も数量限定にて販売を開始しています。