

試食メニューご紹介

☆☆ウェルカムドリンク☆☆ きんかんのジュース

皮ごと食べることでできるきんかんを丸ごと使用し、人参を加えました。
きんかんの本来の色と味がよく出たジュースに仕上がりました。



使用品種：きんかん



江戸時代に日本に渡来した品種です。果実は小さく、約10gで球形または楕円形です。果皮に甘味があるため、皮ごと食べられます。

☆☆前菜☆☆ キャベツの昆布締め

一般的に出回っている寒玉キャベツを蒸焼過熱し、昆布締め風に昆布茶で風味をつけました。
昆布締めといえば白身魚ですので、鯛を添えてご試食いただきました。



使用品種：寒玉キャベツ



周年出回るキャベツで、玉がかたくしまり、球内が白いのが特徴です。
寒さや霜に当たると甘味を増します。

☆☆前菜☆☆ 2色のキャベツのサラダ

春キャベツと紫キャベツを蒸焼過熱調理し、塩、オリーブオイル、キャベツで作った2種類のドレッシングでいただくサラダに仕上げました。



使用品種：春キャベツ



早春から初夏にかけて出回る品種です。巻きがゆるく、やわらかいのが特徴です。
生食に向いていますが、さっと過熱すると甘味が増します。

使用品種：紫キャベツ



名前の通り、紫色をしたキャベツです。寒玉キャベツよりも肉厚で巻きもかたいです。ピクルスやサラダに向いている品種です。

☆☆スープ☆☆ サボイのスープ

葉が縮れているサボイキャベツを蒸焼過熱調理して、キャベツの甘味を引き立てたスープです。
甘味を感じていただくため、あっさり味のスープに仕上げました。



使用品種：サボイキャベツ



大きさは寒玉キャベツと変わりませんが、葉が縮れているのが特徴です。かたいので生食には向きませんが、煮崩れしにくく甘いので煮込み料理に向いています。

☆☆メイン☆☆ 芽キャベツのパイ

サルサソースが入ったパイに芽キャベツがゴロッと入っています。

芽キャベツのほろ苦さがソースとマッチしたパイになりました。



使用品種：芽キャベツ



葉の付け根のわき芽が結球する品種で、大きさは 2~3cm です。キャベツよりも水分は少ないですが、ビタミンCは豊富に含まれています。ほろ苦い味わいがあり、煮込み料理や炒め物に適しています。

☆☆穀物☆☆ 春キャベツと桜海老のサラダごはん

生で食べることが多い春キャベツですが、蒸焼過熱調理をするとグリーンが鮮やかになります。これを桜海老と一緒にご飯に混ぜてサラダごはんに仕立てました。

桜の花を添えて、春を感じる一皿に仕上げました。



使用品種：春キャベツ



早春から初夏にかけて出回る品種です。巻きがゆるく、やわらかいのが特徴です。

生食に向いていますが、さっと過熱すると甘味が増します。

☆☆デザート☆☆ 国産柑橘のデザート

様々な品種の国産柑橘をカットして食べ比べていただきました。並べて食べてみると同じ柑橘でも、色・形・風味とも全く異なることがよく解ります。それぞれの特徴を感じていただけたデザートとなりました。



使用品種：マーコット



タンゼリンとスウィートオレンジの雑種であるタンゴールといわれています。果実は150gくらいで黄橙色をしています。肉質は柔軟多汁で糖度は14~15%です。酸味もあり風味が濃厚な品種です。

使用品種：デコボン



清見×ぼんかんの交雑実生で、1ヶ200~280gくらいあります。ぼんかんの香りを持ち、食味がとてもよい品種です。

使用品種：日向夏



ニューサマーオレンジ、土佐小夏などともいいます。文政年間に偶然発見された品種で、親にあたるものは解っていませんが、風味がゆずに似ているので、ゆずが関係していると考えられています。白いわたの部分に甘味があるので果肉と一緒に食べるとおいしいです。

☆☆ドリンクバー☆☆ **せとかのジュース**

せとかは国産柑橘の中でも比較的新しい品種です。
多汁で濃厚な味の果汁に KEK トマトを混ぜてジュースに
しました。



使用品種：せとか



(清見×アンコール)×マーコットの掛け合わせです。1ケ 200
~280g くらいで皮が薄く剥きやすく袋ごと食べられます。
マーコットの爽やかな香りを持っているのも特徴です。

☆☆ドリンクバー☆☆ **春キャベツのジュース**

水分の多い春キャベツを使用して、クレソンでアクセント
をつけたジュースです。
グレープフルーツをベースに爽やかなジュースにしまし
た。



使用品種：春キャベツ



早春から初夏にかけて出回る品種です。巻きがゆるく、やわら
かいのが特徴です。
生食に向いていますが、さっと過熱すると甘味が増します。