

●品評会

食感良く、かすかな酸味も感じます。生で食べるのが良いと思います。

食感、香り共にとても好み。ディップ等で生食で大きくカットして味わいたい。歯切れもとても良い。

加熱調理向きでは？生だと薄くスライスしてサラダにとピング。

さっぱりとした味わい。他の食材のジャマをしない味。

サクサクとした食感が歯触り良くて爽やか。苦味がほとんど感じられず生で美味しくいただけるので、サラダでシンプルにオリーブオイル、塩コショウで。(同様3名)

香りはあまりしないが、甘さ食感、水分ともに非常にバランスがとれている。バーニャカウダ等とそのまま生で食べたい。油を使って調理しても甘さが増して美味しそう。

糖度が十分あるので生食向き。わかりやすく大人向きなイメージ。フルーツのような使い方、デザート系に向くのでは。

甘み、酸味、苦味のバランスがとても好みです。

色よし、肉厚、香りよし、ほど良く味濃い、と4拍子揃っています。安心する味。

みずみずしく旨味もある。肉厚で食べごたえがある。皮もパリっとして歯切れ良い。(同様5名)

食感が良く、肉質有、食べ応え有ります。甘みやほど良い苦味、食べやすいと思います。

肉厚でジューシーなのでグリルも良さそう。(同様2名)

歯切れよく、噛んで心地良い。パプリカらしい。生でも炒め物でも、揚げても美味しそう。

甘さも爽やか。フルーツサラダとして柑橘と合わせる。

シャキシャキとした食感を活かしたいので、生のままで。

肉厚で甘味が強いので、シンプルなサラダが良いと思います。

甘さを活かし、お菓子、スイーツの素材に使っても面白いかも。ウイスキーと合うのでは？

味が濃く水分も多い。調味料いらすの美味しさ。

高い香り、爽やかな酸味の後に甘味が広がる。上品な味なので和食にも合う感じがする。

甘みと酸味のバランス良い。肉厚ジューシー。トマトと合わせてスープに。生でサラダもOK。

少し酸味。しゃきとした食感。パプリカらしい味がある。味がしっかりしているので、高温でサッと炒めものにしたい。

深みのある赤色は自然光の輝きが凝縮された印象を与えます。糖度もほどよく甘みも豊かです。フルーツ感覚でも食せる一品です。水の旨みがパプリカの素材にあらわれています。

旨みが強くオイルを効かせた料理にも良いと思う。

しっかりとした食感で、甘みがジワジワと広がりまるで果物を食べているような感覚。

甘みが強いのでこの味を活かした料理に。大きさもかなりありそうなので、どんと焼いて出すとか。

肉厚で甘みもあり美味しい。スイーツを作りたい。ムース等。(同様2名)

果皮が柔らかく肉質も適度な歯ごたえ。糖度酸度共に丁度良い。彩として様々な料理に使える。

さわやかでスイカのような食味。香りがとても引き立つので、脇役にするなら、小角切りで冷製スープのクルトン代わりに「飾り」によいのでは。

肉厚でこりこりとした食感。甘みが強い。生で甘みを楽しんでもよし、加熱しても、しっかりとした食感と旨みが残りそう。

● 展示試食会（参加者の声）

あまくてやさしい味で美味しかった。

とってもみずみずしく、フルーツの様でした。

味、香り、甘味、みずみずしさ、文句なく美味しいです。

美味しかったです！

甘くておいしさNo. 1でした。

とても甘く、肉厚でピーマンとは思えないほどでした。ピーマンへの意識が変わります。

肉厚で甘くて、生でも加熱でも美味しくいただけそうだと思います。

今回の試食の中で一番おいしかったです。パプリカの味を残しつつ甘味と酸味のバランスがとても良かったです。

深みのある味でした。生産者の方の説明が聞いてみたかった！

甘味、酸味、両方ともあり、大変ジューシー。どんなドレッシングにも合いそうですね。色も美しいです。

とてもフルーティーで美味しかったです。

これぞパプリカ！

とてもジューシーで美味しかったです。

私は長野が大好きです。頑張ってください。

甘みと少し酸味があり、クセもなく食べやすく、美味しい、サクサクした食感も…

一番おいしかったです。何もつけなくて食べたい味でした。

大変バランスの良いパプリカで何回も試食してしまいました。柔らかい甘味が好きです。

何もつけずにそのまま食べてもおいしいです。ネーミング通りサラダに合うと思います。

生で食べてとても美味しかったです。