

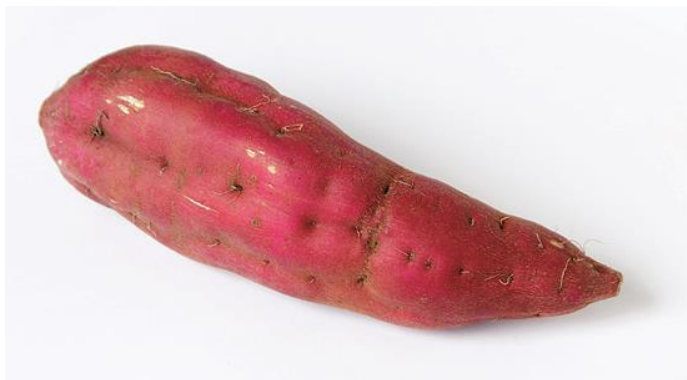


COCON TOHOKU

東松島市産 伊達娘さつまいも

## 蔵出し仙台金時

期間限定季節商品



甘味が強くとろっとした食感です。

〈古今東北の産地から〉

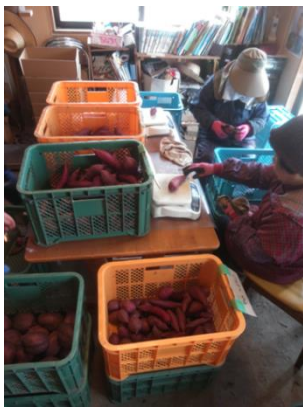
東日本大震災で畑・自宅が津波で全壊し、復旧の目途がたたず、栽培が出来ない状況でした。数年かかりようやく畑の復旧もでき、再建できる野菜としてさつまいもを作りました。甘味が強くとろっとした食感が自慢です。



よつばファームのみなさん

東北の大地で試行錯誤を繰り返し、ようやく出荷することができた金時です。一本一本丁寧に育てたさつまいも。

収穫してから熟成させるまで4か月。温度・湿度管理を徹底して質をおとさないよう細心の周囲を払って仕上げています。



〈こだわりの原料〉

一本一本丁寧に育てたさつまいもを収穫してから4ヶ月熟成させます。温度・湿度管理を徹底して質を落とさないよう細心の注意を払って仕上げました。仙台金時の果皮は全体にムラのない美しい紅色をしており、果肉はクリーム色です。焼き芋にするなど加熱すると黄色くホクホクとして上品な甘さに仕上がります。近年注目されているしっとり系の芋とは違い、どこもなかく懐かしさを感じるほっこりするよいうな優しい味わいです。

〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

震災の後の絶望感から救ってくれたのは、10年前から宮城を甘藷の産地にする思いでした。結果的に震災がきっかけとなり、まわりの方々の励まし、ご支援をいただいて使命感を持って携わらせていただきましたことを誇りに思い、取り組ませていただいております。

〈おすすめの食べ方〉

- ①金時を皮付きのまま、たわし等で洗う。
  - ②食べやすいサイズにカットして低温で15分ほど蒸す。竹串が通ったら5分ほど放置して余熱を入れる。
  - ③蒸した金時を中温の揚げ油で表面の色が狐色になるまで揚げる
  - ④油をきって皿に盛りつけたら、バターを乗せてその上から刻みパセリをふりかけ、お好みで塩をふりかける。
- てんぷらもグリルも、最初に蒸して仕上げると甘みと風味が増します！

〈こだわりの土づくり〉

土壌消毒をせず、できる限り有機質にこだわった土づくり。収穫後は、キュアリングも宮城の機構を考え他産地よりもじっくり時間をかけてます。キュアリング後は、蔵王おろしの寒風にあてることより、金時に刺激を与えその後の貯蔵で糖化を助長する一手間をかけてます。キュアリングとは・・・約35℃の部屋に3～4日間おいて、加温、過失処理を行うこと。



〈商品名〉東松島産 伊達娘さつまいも 蔵出し仙台金時

【分類】:野菜

【製造者名】:よつばファーム

【製造地】:東松島市

【主な原材料】:さつまいも

【保存方法】:常温

【JANコード】:4951290960054

【ITFコード】:なし