



COCON TOHOKU

宮城県産紅はるか使用

香ばし焼き干し芋

宮城県産紅はるかを使用。

焼いも」と干しいも」の良いところ」をとりをした

焼き干し芋」です。



店舗用商品 85g



宅配用商品 200g

古今東北の産地から

焼いも」と干しいも」の良いところ」をとりをした焼き干し芋です。

宮城県産紅はるかを使用しています。遠赤外線で丸ごと皮付きのままこんがり焼き上げること香ばしさもあり、更に蒸すことでさつまいもの自然な甘さが引き立ちます。

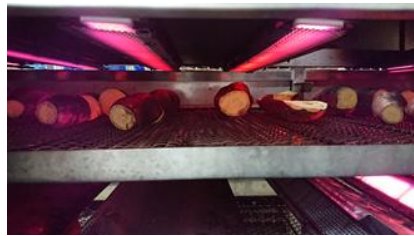
地元宮城県産紅はるかをもっと手軽に美味しく食べて頂きたい！、そんな思いから開発しました。

株式会社旬鮮堂のみなさん



私たちが焼き干しいもづくりで大切にしているのは、素材の力を最大限に引き出すことです。

宮城の大地で育ち、時間をかけて熟成し、甘さを蓄えた紅はるか。その一つひとつに、生産者の手間と想いが宿っています。私たちは、その想いを受け継ぎ、最後の仕上げを担う者として、決して妥協のない仕事を心がけています。



へだわりの製法
紅はるかを、丸ごと遠赤外線で皮ごと香ばしく焼き上げています。火を入れることで、さつまいも本来の旨みと香りを引き立ちます。
その後、蒸し上げ、じっくりと時間をかけて乾燥し、焼き干し芋にしています。

へだわりの原料
本商品は、宮城県産の紅はるかを厳選し、JAにて適切な環境で熟成させた原料のみを使用しています。収穫後のさつまいもは、一定期間じっくりと貯蔵することでデンプンが糖へと変化し、甘みとしっとり感が増していきます。私たちはこの熟成工程を特に重視しており、生いもの糖度が12度以上に達した状態の紅はるかだけを原料として供給いただいています。

<おすすめの食べ方>

- 温めた焼き干しいもにバターを少しのせると、甘みと塩味が絶妙に調和。紅はるかの蜜感がさらに引き立ち、スイーツのような贅沢な味わいになります。
- ヨーグルトやアイスと合わせて“ご褒美スイーツ”に
 - ・プレーンヨーグルトにちぎって混ぜる
 - ・バニラアイスに添える
 - ・クリームチーズと合わせる



<震災時の苦労・復興にかける想い>

南三陸町は、東日本大震災で甚大な被害を受けた地域のひとつです。
あの日から、町の人々は失われた日常を取り戻すために、ひとつひとつの事に誇りと覚悟を込めて歩み続けてきました。私たちの焼き干しいもづくりも、その復興の歩みの中で生まれた取り組みのひとつです。

<焼き干し芋ができるまで>

熟成によって甘みを極限まで引き出した紅はるかを、丸ごと遠赤外線で皮ごと香ばしく焼き上げています。火を入れることで蜜がにじみ、さつまいも本来の旨みが凝縮します。
その後、丁寧に蒸し上げ、時間をかけて干し芋へと仕立てることで、濃厚な甘さと深いコクをまとった、焼き干しいもに仕上がります。



※干しいもの表面に白い粉が付くことがありますが、さつまいもの糖分が結晶化したものです。

<商品名> 古今東北 宮城県産紅はるか使用 香ばし焼き干し芋

【分類】: 農産

【製造者名】: 株式会社旬鮮堂

【製造地】: 宮城県本吉郡南三陸町

【主な原材料】: さつまいも(紅はるか)(宮城県産)

【内容量】: (店舗用)85g、(宅配用)200g

【保存方法】: 高温多湿・直射日光を避けてください。

【賞味期限】: 180日

【JANコード】: 4573381186046

【ITFコード】: 14573381186043