

平成20年12月5日

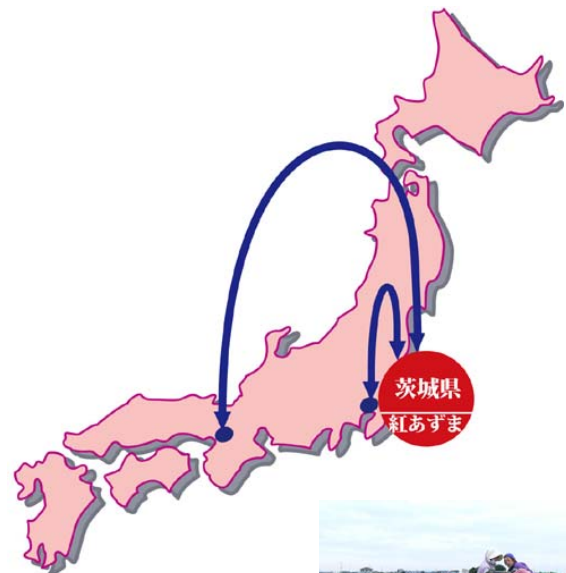
12月31日～ 期間限定発売

ほっくり焼き芋がシュークリームになりました！！

ひとつひとつ、ていねいに焼いたお芋をクリームに加工しました。
焼き芋ならではの香ばしさ、ゆたかな風味が存分に味わえる新商品です！

わたしたち洋菓子のヒロタでは、品質の高い「地方の名産品」をシュークリームやシューアイスとして商品化し、東京圏・大阪圏に紹介していくという独自の取り組みを行っております。これにより産地の活性化を促し、ひいてはにっぽん全体を元気にしていきたい！という強い使命感のもと、日々原料の探求、商品開発に取り組んでいます。

茨城県鉾田市は全国でも有数のサツマイモの産地。太平洋を臨む広々としたサツマイモ畑で収穫される「紅あずま」という品種は甘みが強く、ほっくりとした味わいで高い人気を誇ります。今回、私たちはこの紅あずまに注目。お芋のおいしさを生かしたシュークリームの開発に着手しました。そして完成したのが【オリジナルシュークリーム 焼き芋】です！サツマイモには「熱を加えると甘さが増す」という特性があります。これを最大限に生かすためにお芋をじっくりと焼き上げます。この“焼き芋”を裏ごしし、カスタードクリームとともに炊き上げてから生クリームを加え、こがね色の焼き芋クリームが完成します。手間をかけて本当に火にかけているからこそ味わえる、焼き芋そのものの濃厚なおいしさ、ゆたかな香ばしさが自慢の逸品です。



商品概要>>>

商品名：オリジナルシュークリーム焼き芋

内容量：4個

販売売価：300円（税込）

販売期間：2008年12月31日～2009年2月28日

キレイにも！ メタボ対策にも！ サツマイモってこんなにスゴイ

～おいしいだけじゃない、お芋の魅力に大接近～

おやつに、おかずに。さらには焼酎の原料としてなど、私たちの生活にとっても身近なサツマイモ。

現在、日本で収穫されるサツマイモは約100万トン。茨城県の生産量は16万トンで、鹿児島県に次ぎ全国第2位です(2006年農水省)。

なかでも県の南東部、太平洋に面する長い海岸線をもつ銚田市はサツマイモの生育に適した土壌を生かし、「紅あずま」の産地として名を馳せています。



サツマイモには“美肌のビタミン”として名高いビタミンCがりんごの10倍以上も含まれています。しかもサツマイモのビタミンCはでんぷんに守られているため熱に強く、加熱によるロスが少ないのです。また“若返りのビタミン”ともいわれるビタミンB1も豊富です。黄色い身の部分には抗酸化物質・カロテンが含まれています。

さらに食物繊維はジャガイモの約2倍。また身を切ったときに出て来る白い乳状の液は「ヤラピン」という物質で、腸内の働きを活発にします。ほかにも体内の塩分バランスを整え、血圧低下に効果があるとされるカリウムも豊富。

その上、意外にもカロリーはジャガイモより低く、米の約3分の1です。

このようにサツマイモは食べれば食べるほど元気に、キレイに、スリムに近づけるスーパー栄養食品なのです。

しかし残念なことに、ライフスタイルの変化や嗜好の多様性にともない、サツマイモの消費量は年々下降ぎみにあるといいます。



おいしく食べてメタボ予防も期待できるサツマイモは、現代人の心強いパートナー。今こそお芋のよさを見直す好機です！

【洋菓子のヒロタのオリジナルシュークリーム 焼き芋】を通して、そのおいしさと魅力を再発見いただけたら幸いです。

※写真はすべてイメージです。

<本件に関するお問い合わせ先>

21LADY株式会社 経営企画担当（倉田、薬師寺） 03-3556-2121