

安納芋より甘い、自然な甘さ“紅はるか”

「紅はるか」は九州沖縄農業研究センターによって2010年3月に品種登録されたさつまいもです。糖度が高く、強い甘さにもかかわらず後口はすっきりした上品な味わいで注目を集めています。

今回、市内の農家が松原市のオリジナルブランド「まったら愛っ娘～松原育ち～」のエコ農産物として生産した、「松原産の紅はるか」を素材に、松原市内の4店舗が「まっばらスイーツ&+」を開発しました。



まっばらスイーツ&+



Ⓐ 紅はるかカリカリスティックポテト
紅はるかか鹿児島ブランド豚である茶美豚ベーコンを春巻きスティックにしました。カリカリとした食感を味わってください。

Ⓑ 紅はるかしっとりまるごとクロケット
紅はるかの皮も使い、まるごと揚げました。しっとりとした高級感ある素材全てをクロケット(コロッケ)に変身させました。「揚げる」をテーマにした2種類の味をお楽しみ下さい。

創作揚げ工房 さんぽ
松原市天美東8-4-2

☎072-333-1338
☎ランチは予約制
ティナー17:30～22:00(L.O.21:00)
☎月・祝日・第2火曜日



松原 すいーとぼと大福
低温でじっくりと焼き上げ、甘みと旨みを最大限に引き出した松原産の紅はるかを丁寧にうらごしし、北海道産の白餡で香り高いスイートポテト餡に焼き上げ、自慢のもっちりやわらかい大福生地で包みました。



御菓子司 吉乃屋
松原市阿保1-4-12

☎072-335-0046
☎9:00-19:00
☎水曜日



紅はるかスイートポテトパーク
松原産のさつまいも(紅はるか)を使用し、お店オリジナルの手作りクッキーを土台にしました。スティックタイプで食べやすいスイートポテトです。サクサクの土台もついて、めっちゃ美味です。



シュークリーム工房 U-nan
松原市田井城1-1-8

☎072-290-7636
☎10:00-19:30
☎水・火(月に一度)



マッキースイートポテト
松原産紅はるかに加えたのは、生クリームと砂糖のみ。あえて裏ごしせず、いもの食感を残したスイートポテトです。MIKA doi YASU 自慢の手作りの素朴な味をお楽しみ下さい。



洋菓子店 MIKA doi YASU
松原市天美西5-135-17

☎072-331-8604
☎12:00-20:00
☎月・火・土日



“まっばらスイーツ&+”は季節商品です。ご購入希望の方は事前に各店にお問合せください。