

オーサワの干しいも (べにはるか) 産地見学レポート

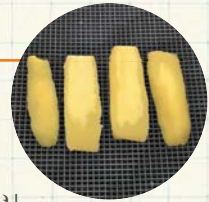


オーサワの干しいも(べにはるか)の収穫時期を迎えました!

オーサワの干しいも(べにはるか)の製造を依頼しているオルタナの産地を見学しました。

自社農場で栽培されている芋の品種は「べにはるか」。一般的な干しいもの品種「玉豊」に比べ、より甘くねっとりとした食感が特長です。試行錯誤の末、日本で初めてべにはるか干しいもとしての製造に成功したのがオルタナです。畑は火山灰で粘土質の為、固く収穫率も悪いのですが、根菜類が美味しくできる土壌です。農業や化学肥料を使わず、高畝(たかうね)を作り、防草シートを張って雑草が生えないようにしています。収穫された芋は1ヶ月程熟成させた後、加工して完成です。

今回の産地見学で、商品になるまでに大変な手間暇をかけて作られていることがわかりました。とても貴重で甘みたっぷりの「オーサワの干しいも(べにはるか)」。是非召し上がってみてください。



日時: 2017年10月12日(木)
場所: 株式会社オルタナ(山梨県)

～商品紹介～

OHSAWA

0770

オーサワの干しいも(べにはるか)1袋
35g 162円(税込)



OHSAWA

0771

オーサワの干しいも
(べにはるか)5袋入り
175g(35g×5袋) 756円(税込)



OHSAWA

0772

オーサワの干しいも
(べにはるか)お徳用
120g 432円(税込)

