

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 23/May/2016/vol.397



山梨県産「きみひめ」の皮付ヤングコーン Baby corn "KimiHime"

毎年この時期になりますと、弊社でお取り扱いさせていただいております山梨県の限定品種、フレッシュでふくよかな風味と味わいが楽しめる、美味しい「きみひめ」トウモロコシの情報が入ってまいります。フルサイズの物が出る前の今から約1か月半程は、そのヤングコーンが出回ってくる楽しい時期を迎えます。弊社では「きみひめ」を数年前からご案内させていただいておりますがとても好評なトウモロコシです。そしてそのヤングコーンはきみひめの強い甘さと風味など、美味しい部分をギュッと凝縮させたような味わいにあふれています。産地より直送ということでそのヒゲの部分や薄皮の柔らかいところもサラダなどで使いこなれますし、もちろん新鮮なうちに生でも美味しくお召し上がりいただけます。「きみひめ」は、「昼夜の温度較差が大きい」という盆地特有の気候と「長い日照時間」「笛吹川が育んだ肥沃な土壌」などの甲府特有の立地を活かし、その気象条件に合う山梨の優良品種として栽培されているトウモロコシ。そんなトウモロコシの可愛いヤングコーンで、まずは旬の味をプレミアム感満載に味わっていただきたいと思っております。(前注文商品です 中2日のご予約をお願いいたします)