

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 27/Apr/2026/vol.875

紅まさり（茨城県産） Sweet potato "Beni-masari"

「紅まさり」は滑らかな口当たり、サツマイモが持つ自然な甘みや、ほくほくした食感も楽しめる人気のサツマイモです。交配した系統から言えば、こちらも人気のサツマイモとして知られている「シルクスweet」の親にあたるようで、繊維の少ない、しっとりした味わいも格別です。一般的に収穫期は9月ぐらいから11月ですが、しっかりとキュアリング（追熟）させたものが、年末から春の時期まで出荷されてきます。元々水分が多めのサツマイモなので、しっかり熟成させることで、より一層甘みが増して充実した本来の持ち味が発揮されます。「紅まさり」は糖度14度にも上がるそうですが、時間をかけて焼くとそれ以上の濃く芳醇な甘みが引き出されます。そのため焼き芋としても人気の品種です。特に「紅あずま」とはまた糖組成も違うそうで、サツマイモそれぞれの甘みの質を愉しんでみるのも面白いかもしれません。特に言われる「紅まさり」の「上品な甘さ」、ぜひご体験ください。