

えっ！こんなに甘さが違う!?朝採ってそのまま店頭へ 「朝採れ」とうもろこし

そごう・西武では、これから旬の生鮮食材「とうもろこし」を、朝採れた新鮮な状態で提供いたします。通常、収穫から納品まで3~4日かかるところ、当日の朝に収穫、出荷。西武池袋本店の場合、12時前後に納品します。これにより、採れたての高い糖度を保った新鮮な状態をお楽しみいただけます。「朝採れとうもろこし」の販売に加え、お取引先と一緒にオリジナル惣菜も開発いたしました。店頭では、管理栄養士によるレシピの配布も実施いたします。

- 会期/展開店舗:6月10日(土)~30日(金)の月・土/西武池袋本店(ころくや)
6月2日(金)~21日(水)の水・金/そごう横浜店、そごう千葉店、そごう大宮店(フルーツワールド)
- 展開品種:ミルフィーユ、ゴールドラッシュ ※店舗により扱い商品・産地・時期が異なります。
- 惣菜メニュー(西武池袋本店のみ):「はなまき(コーン入り)」「張大夫<チャンタイフ>」
「牛ステーキビーフハンバーグ」「デリシヨップ」

《朝採れとうもろこしの取り組み》

①早朝出荷で糖度をキープ

朝2時に収穫し、7~9時に出荷、保冷車で運搬し12時前後に店頭納品予定です。通常は収穫から納品まで3~4日かかるため、糖度が落ちますが、採れたてに近い17~18度の糖度(天候によって変動有)で店頭陳列できます。

②品種は人気の「ゴールドラッシュ」と「ミルフィーユ」

さわやかな甘さと、ぎっしりとつまった粒が特徴。皮が柔らかく食べやすいように品種改良されています。価格は1本あたり300円~400円。

《そごう横浜店・そごう千葉店 特設会場で販売会開催》

- そごう横浜店 地下2階 諸国銘菓横特設会場 6月9日(金)13時頃より
 - そごう千葉店 地下1階 中央エスカレーター横 6月16日(金)13時頃より
- 試食も交えた販売会を行います。売上目標:各店1,000本。

《西武池袋本店 素材をいかしたメニュー提案》

新鮮なとうもろこしを使用。とうもろこし本来の甘みを感じられるお惣菜です。



畑で採れたての新鮮さをキープしたまま運搬される「朝採れ」とうもろこし



[デリシヨップ]牛ステーキビーフハンバーグ(コーン入り)700円(税抜)



[張大夫(チャンタイフ)]はなまき(コーン入り)1個180円(税抜)



生産者の石川さん(左から2番目)と西武マーチャンダイザーの溝部さん(右から2番目)

《管理栄養士によるオリジナルレシピ》

朝採れとうもろこしの新鮮さを生かしたオリジナルレシピも開発、店頭でレシピを配布いたします。「茹でる」以外でも楽しめる、とうもろこしの自然な甘さを生かしたレシピです。



「とうもろこしのごはん」



「とうもろこしのメンチカツ」



「とうもろこしのシャキシャキサラダ」

とうもろこしは、ビタミンB群を含み、夏のエネルギーチャージにもおすすめの野菜。自然な甘みをお料理にプラスできるのもいいですね。



管理栄養士の岩崎さん