

徳島県産 鳴門金時

徳島の指定地域でのみ生産され、黄色くホクホクした食感と上品な甘さが特徴です。やや低めの温度で時間をかけてじっくりと焼き上げれば、どこか懐かしさを感じる、くどさのない甘みが口いっぱいに広がります。

千葉・茨城県産 紅はるか

加熱すると糖度40度以上にもなることがあるスイーツのような甘さを持っています。近年人気のあるねっとりとした食感に対し、従来のさつまいもの様なしっとり感、ホクホク感を残しており、後味がよいのも特徴です！

鹿児島・宮崎県産 安納いも

皮の外に染み出るほどの蜜の量で、濃厚な甘さを持つ焼き芋の王様の存在。水分を多く含んでねっとりしており、じっくりと時間をかけて加熱すると粘質性が増し、クリームのような滑らかな食感と甘みが引き出されます。

千葉・茨城県産 シルクスイート

その名の通り絹の様にキメ細やかな食感で舌触りが良く、滑らかさ抜群です。ほどよく上品な甘さが特徴で、貯蔵することで粘質が増し、しっとりした口当たりを楽しめます。冷やしても美味しくいただけます。

品種によって甘さ・食感色々！食欲の秋を彩るさつまいも4種の魅力をご紹介します。さつまいもは味や食感の良さはもちろん、栄養も豊富で、腸内環境を整え便秘解消に役立つ食物繊維、免疫力アップや肌のコンディションを整えるビタミン等に富む女性に嬉しい食材です。

さつまいも食べ比べ

秋の味覚の代表格！



10月13日はさつまいもの日

さつまいもの産地で知られる川越から東京の日本橋までの距離が十三里だったため、また「栗(九里)より(四里)うまい」という江戸後期のだじゃれから「9+4」で「13日」と決められたと言われています。今年の10月13日には、江戸時代から人気のあったという焼き芋を食べてはいかがですか。

おすすめ商品/ごほうび野菜 濃密やさいも



国産の蜜芋をねっとりとき香ばしく焼きあげたやさいもです。お子様からお子様まで喜んでもいただける「和スイーツ」。濃密やさいも+パナアイスーツごほうびスイーツのできあがり！

味の素・いちふじ青果・富士屋は三社合同で野菜の摂取量アップに取り組んでいきます！

富士屋店頭で野菜とほんだしの連動販売を実施しました！



ラブベジ・プロジェクトは「野菜をもっととろうよ！」をスローガンに、国（厚生労働省健康日本21）が推奨する「野菜の摂取目標1日350g以上」の実践を応援する味の素株式会社のプロジェクトです。いちふじ青果・富士屋はラブベジ・プロジェクトを応援し、味の素とともに野菜をもっと楽しく美味しく食べられるよう、野菜の魅力を発信していきます。

旬の野菜をふんだんに使い「調理」で野菜の魅力と栄養素を引き出そう