

手もぎ しほろ産のヤングコーン

わかもろこし

wakamorokoshi



私たちが
生産しています

北海道・十勝は士幌町、ここで収穫されたわかもろこし(ヤングコーン)です。とうもろこしの出来る少し前を一本一本丁寧に早取りしたものです。水煮や缶詰はよく目にしますが、『生』はまだまだめずらしい素材です。どうぞ『生』の美味しさと旬を御堪能下さい。

わかもろこし の上手な取り出し方



- 1 親指を入れて裂け目を入れます。
- 2 上から下まで徐々に開いて行きます。
- 3 絹糸を親指の腹でしごくようにして取り扱います。
- 4 裏側の親指で払い切れなかった絹糸を取ります。
- 5 つけ根までいったら皮と絹糸をコーンから切り離します。
- 6 最後につけ根の部分を「ポキッ」と折ったら下処理は終了です。

※加熱時間はわりと長め、茹でる場合はおよそ4分ぐらいです。塩を多めに入れると甘みと風味が引き立ちます。

おあおのレシピ Recommendation recipe



絹糸を冷やっこのせて

ヒゲは食べやすい長さに短く切り下ゆでしておろし生姜と共に♪

ヒゲも甘味と食感が楽しめます。また、生の方が栄養価も高く健康に!



パスタにも☆

わかもろこしと生ハムのバター風味。コーンなのでバターとの相性は抜群!



わかもろこしのサラダ

カレーや炒め物、今までのお料理に旬の素材をプラスして☆

絹糸のサラダ☆

健康に良いヒゲを上手にたくさん食べて下さい☆
下ゆでしたヒゲを冷蔵庫で冷ましオリーブオイルとワインビネガー又はレモン、塩、コショウで味を整えトマトを添えサッパリと♪



そのまま炒めて♪

バターと醤油で味付け。サヤのまま炭焼きやホイル焼きもホクホクしておいしいです!



スープや煮物にも!

point

※加熱時間は長め、茹でる場合はおよそ4分ぐらいです。塩を多めに入れると甘みと風味が引き立ちます。

ヒゲ!おてるにはもったいない!!

(絹糸)



生でサラダに!

食べやすい長さに切ってお好みの味付けで☆
※サヤの中に入っている部分が鮮度も良くオススメです。

加熱してもシャキシャキのまま!

茹でてご使用の場合は塩を入れずに茹でて下さい。(塩を入れると色がくすみます)加熱時間はおよそ1分です。

