

The Communication Magazine by Daiwa House

okaeri

VOL. 33 Autumn-Winter
2021-2022

特集

暮らしひと息
ほつとひと息
暮らしに
おやつ



自然の恵みをそのまま味わう

素材を生かした おやつ

パティシエや和菓子職人が手掛ける凝ったお菓子だけでなく、素材の味や食感をそのまま生かしたおやつも良いもの。自然の滋味を、じっくりと味わってみましょう。



1 クロサワファーム

ほしいも

(写真はシルクスイート、玉豊)

焼きいも (写真はべにはるか)

90年以上干しいも専用品種を手掛けてきた農家が生産・販売。熟成状態を見極めながら蒸した後、皮をむいてスライスし、じっくりと乾燥させているため、やわらかく、かむと優しい甘さが口に広がる。なめらかな食感の「シルクスイート」、香り高くクセのない「玉豊」、色鮮やかで甘みの濃い「べにはるか」など、品種による味わいの違いも楽しい。冷蔵の焼きいもは温めればホクホクに、冷たいまま食べればしつどり食感のスイーツのような味わい。ほしいもギフトボックス(200g入り×3種類) 2100円、冷蔵焼きいも(1kg入り) 1400円／茨城県ひたちなか市阿字ヶ浦町1992-1 TEL.029-212-3380

Vegetables

昔ながらのおやつの代表、焼きいもも今は冷凍食品に。
高いフリーズドライ技術で、さまざまな野菜もスナック風に。

豆徳 2 彩菓とりどり

野菜と果物のチップスが12種類以上とたっぷり。気圧を下げる特殊な釜の中で、低温・短時間でフライすることで、オクラのぬめり、ゴーヤーの苦味、かぼちゃの甘味など、素材の色や風味がしっかりと感じられる仕上がりに。野菜不足解消にも。野菜チップス80g×8袋入り 3600円／徳永製菓 広島県福山市胡町4-21 TEL.084-922-2710

素材の良さが味の良さに直結
地方ならではの味にも注目

焼いただけで甘くなるいもや栗、
時間をかけて干すことで甘くなる果実、炒ることで香ばしくなるナッツ
や豆々。素材をシンプルに加工しただけなのに味わい深いおやつ。昔ながらの製法を守つて作られるものもあれば、最新の技術をプラスして新たな味や食感に仕上げたものもあり、バリエーションは豊富。こちらのおやつは、すべて通信販売(※)も可能。気になつたものがあれば、ぜひ。



※通信販売の場合は、パッケージや容量・入り数が異なる場合があります。