

ワイエムアイ通信



H31.2.2
第61号

皆さんこんにちは！正月も終わり、あ、という間に2月に突入しましたね。我が家では、バレンタインの話題で持ちきりです。娘と生チョコを作るかフッキーを作るかで討論と案を練っております(笑)

右の写真は、極甘味が売りのサトウくん品種の名前なんですよ(笑)極甘と言う名の通り、甘みが強く最高糖度13度もあり一品。なんとスイカ並みの糖度なんです。一般的なキャベツは糖度が6~7度です。サトウくん秀逸(しゅういつ)さがわかります。生で食べると甘みがより層広がりですよ(笑)



下の写真は、先月でも紹介したいちごジャムの行程作業の様子です。

ワイエムアイの紅ぼ、ペにオリゴ糖を加えて、莓の香りと食感を損なわれないよう銅鍋を使用し、短時間で煮詰めていきます。

普通のジャムよりリッチな味わいです。私は紅茶に入れてロシアンティー、肉や魚のソース、ヨーグルトのトッピングとしてとても楽しんでいきますよ(笑)

次号も楽しみに!!



新鮮イチゴで
手づくり
添加物不使用