

安納芋より甘い、自然な甘さ

“紅はるか” 使用

まつばらスイーツ&++



マッキー

市内の農家が松原市のオリジナルブランド「まつたら愛っ娘～松原育ち～」のエコ農産物として生産した“松原産の紅はるか”を素材に、松原市内の店舗が「まつばらスイーツ&++」を開発しました。



「紅はるか」は九州沖縄農業研究センターによって2010年3月に品種登録されたさつまいもです。糖度が高く、強い甘さにもかかわらず後口はすっきりした上品な味わいで注目を集めています。

① 紅はるかかカリカリスティックポテト
② 紅はるかかしっとりまるごとクロケット



① 紅はるかか鹿児島ブランド豚である茶美豚ベーコンを春巻きスティックにしました。カリカリとした食感を味わってください。

② 紅はるかの皮も使い、まるごと揚げました。しっとりした高級感ある素材全てをクロケット(コロッケ)に変身させました。「揚げる」をテーマにした2種類の味をお楽しみ下さい。

創作揚げ工房 さんぽ

松原市天美東8-4-2

☎072-333-1338

ランチは予約制
☎ディナー:17:30-22:00(LO.21:00)
☎月・祝日・第2火曜日



松原すいーとぽてと大福



低温でじっくりと焼き上げ、甘みと旨みを最大限に引き出した松原産の紅はるかを丁寧にうらごしし、北海道産の白餡で香り高いスイートポテト餡に焼き上げ、自慢のもっちりやわらかい大福生地で包みました。



御菓子司 吉乃屋

松原市阿保3-1-27

☎072-335-0046

☎9:00-19:00
☎水曜日



① 紅はるかのスイーツモンブラン



「まつたら愛っ娘～松原育ち～」の「紅はるか」を栗に見たて、個性的なモンブランを作り上げました。砂糖を使用せず、体にとっても優しい地産地消のオリジナルスイーツです。

洋菓子店

松原市高見の里4-4-37

☎072-334-3469

☎9:00-19:00
☎火・第3月曜日



まつたらサツマイモロール



松原産のさつまいも「紅はるか」を贅沢に使用。お芋が生地に、クリームに、甘煮に変身! キャラメルソースでほろ苦さをプラスして純生クリームと共に巻きあげました。「まつたらサツマイモロール」ぜひご賞味下さい。

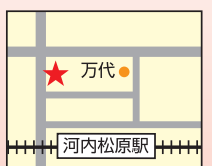
手作りお菓子と紅茶のお店

Chatoka -茶と菓-

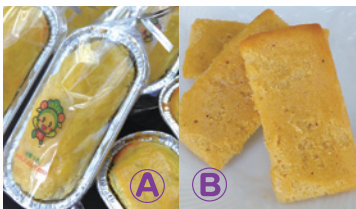
松原市上田2-1-20

☎非公開

☎14:00-19:00(LO)
☎月曜日(日曜日は不定休)



① マッキースイーツポテト
② 紅はるかのフィナンシェ



① 松原産紅はるかに加えたのは、生クリームと砂糖のみ。あえて裏ごしせず、いもの食感を残したスイートポテトです。

② 生地に松原産紅はるかを練り込んだおいものフィナンシェを作りました。こがしバター風味のしっとりとした上品なお菓子です。

洋菓子店
MIKA doi YASU
松原市天美西5-135-17
☎072-331-8604

☎12:00-20:00
☎月・火・土・日



“まつばらスイーツ&++”は季節商品です。ご購入希望の方は事前に各店にお問合せください。