

●●● おいしくお召し上がりいただくために ●●●

早雲蜜芋は、毎年11月に順次出荷しています。

このお芋は冬の寒さが深まるほどに甘味が増し、特有の蜜を作り出します。

11月初旬の早雲蜜芋は、しっとりした口当たりを味わっていただける新芋。

また、冷暗所で保存して頂き、12月頃、少し寒さにさらしたお芋を焼いていただくと、蜜がたっぷり、中はクリーミーで、まるでスイーツのような一品になります。2度のおいしさをぜひ、味わってみてください。

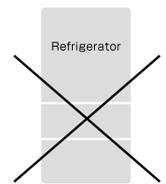
賞味期限

お届け日から冷暗所（14℃から16℃くらい）での保存で約2ヵ月程度です。
自然のもので、なるべくお早めにお召しあがりください。

保存方法

室内で風通しが良く直射日光の当たらない涼しい場所で保存してください。

● 冷蔵庫での保存はすぐに腐ってしまいますのでお避けください。



屋外での保存はお避けください。 お米を保存する茶色の袋で保存すると長もちしますよ。

100%自然、日本のおやつ

焼芋の作り方



シンプルで簡単。早雲蜜芋のおいしさが一番引き立つのが“焼芋”！ 焼き上がり後、10分間ほど置くと一層おいしくなります。

Point!

アルミホイルで包み、途中で一度ひっくり返して、熱がまんべんなく通るようにしてください。

ご自宅の魚焼きグリル（IH・ガス）、又はオーブントースターで…

S（約13cm 150g前後） … 約70分～80分

M（約20cm 250g前後） … 約90分～100分

L（約25cm 350g前後） … 約2時間

- ガス焼きグリルの場合は半時間で裏返してください。
- 上記時間は目安ですのでお手持ちの調理器によっては時間が異なる場合もございます。竹串を刺してプスッと中まで通り、手で押さえて（軍手か鍋つかみで）フニツとしたら焼けています。試しながら時間調節してください。
- 外が冷えても中は熱いです。ヤケドには十分注意してくださいね。

冷めても美味しい！
冷凍したものを温め直せばさらに美味しく！
このお芋の不思議な特徴です。

