

焼きいもと林檎のみるふい〜ゆ

〜バニラアイス添え〜

580円(税込)

りんごと
さつまいもが
出逢ったら・・・

青森 鹿児島
りんご&さつまいも
コラボスイーツフェア

2月1日(火) ▶ 28日(月)

共催：東武百貨店レストラン街 スパイス／(株)東武百貨店／青森県／鹿児島県／(社)鹿児島県特産品協会
協賛：(社)青森県りんご対策協議会／鹿児島県牛黒豚銘柄販売促進協議会

[13F] 和食 橙家 (だいだいや)

恋する「りんご」と「さつまいも」をくっつけた♡私たちがキューピッド



見て満足、食べて大満足

「りんご」と「さつまいも」、それぞれを「焼く」ことで本来持っている素材の甘さをぐっと引きだし、融合させた一品です。パイ生地に見たてた「りんご」と中に挟んだ焼きいもの素朴な甘さで豊かなハーモニーが味わえます。上に乗せたバニラアイスがとてもマッチしており、一口召し上がるだけで大満足していただけるスイーツです。

栄養価(一食あたり)

食物繊維 1.7g
 ビタミンC 13.8mg



女子栄養大学短期大学部：小高 亜希子
 料理長：土田 和之

女子栄養大学短期大学部

だから大好き!青森と鹿児島グルメな素材

青森

東北新幹線が開通してますます近くなった青森。

ねぶた、弘前城、十和田湖、奥入瀬、白神山など、観光の目玉は数あれど、食だって負けていません!青森は全国有数の農業県なんです。広く知られる「りんご」のほか、「ながいも」、「にんにく」の生産量・品質も全国トップレベル!三方を海に囲まれているため漁業も全国トップレベル。漁獲量全国第一位を誇る「ひらめ」や最高級といわれている大間の「本マグロ」も有名です。まさにうまいものたちの宝庫と言える県です。

青森の愛されりんご



ふじ

青森生まれで、りんご界のエース的な存在。甘みと酸味のバランスが良く、果汁も豊富。

王林

緑黄色で縦長のスタイルが特徴的。香りと甘みがたっぷり、みずみずしい果肉の個性派。



紅玉

実はアメリカNY州が原産!スッキリとした酸味で、果肉のキメが細かい帰国子女。

まだまだあります、
 青森の美味食材

ほたて



豊かな自然に満ちた山々から流れる水で、たっぷりの栄養分を与えられて育った青森のほたて。味、品質ともに優れていて、うま味、引き立つような甘み、そして、貝柱の高さが自慢です。

鹿児島

3月12日に九州新幹線が全線開業し、本州との距離がぐっと近づく鹿児島。

鹿児島のモチさつまいも



ベニサツマ

鮮やかな紅色ですらりとした紡錘形の外見。甘みが強く蒸すとほくほくとした味わいが楽しめます。

西郷隆盛、大久保利通、篤姫など歴史上の人物やゆかりの場所が多いお国柄。でも、それだけではありません!よか食材にも溢れています。言わずと知れた「さつまいも」、「そらまめ」、「黒豚」など“かごしまブランド”は数え切れません。ブリやカンパチの養殖でもナンバーワンなんてご存じでしたか?鹿児島グルメはまだ奥がふか〜いようです!



安納紅(あんのうべに)

皮色は褐紅色で内側は淡黄色。蒸すとねっとり甘く、内側が橙色に変化するのがユニーク。



種子島ゴールド

皮色は白っぽく内側が濃い紫なのが特徴。紫イモのなかでも特に食感がよいとされている実力派。

まだまだあります、
 鹿児島の美味食材

「鹿児島黒牛」



南国の澄んだ空気、清らかな水、豊富な草資源、恵まれた環境で育てられた「鹿児島黒牛」。極め細やかで柔らかな肉質とバランスの良い霜降り黒毛和種として全国一のシェアを誇ります。