

安納芋より甘い、自然な甘さ

“紅はるか”使用

松原産

まつばらスイーツ&++

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。

紅はるかカリカリスティックポテト



紅はるかと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。



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(L.O.21:00)
☎月・祝日・第2火曜日



松原すいーとぼてと大福



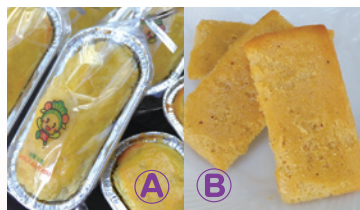
低温でじっくりと焼き上げ、甘みと旨みを最大限に引き出した松原産の紅はるかを丁寧にうらごしし、北海道産の白餡で香り高いスイートポテト餡に焼き上げ、自慢のもっちりやわらかい大福生地で包みました。



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

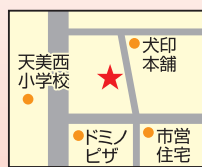


② 紅はるかのフィナンシェ



① マッキースイートポテト
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しい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



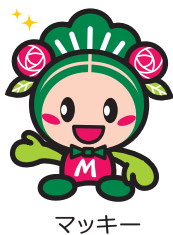
紅はるかのスイートモンブラン



「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 〇〇
松原市高見の里4-4-37
☎072-334-3469
☎9:00-19:00
☎火・第3月曜日



「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。



“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。