

ヨークマートで大好評 !!

スイートコーン『ピュアホワイト』 『ミエルコーン』の大反響

雪印種苗(株)
畑作園芸本部 営業課

今季、セブンアンドアイホールディングスのスーパー「ヨークマート」にて当社の白いスイートコーン『ピュアホワイト』と黄色のスイートコーン『ミエルコーン』を販売していただく機会を得て、大変な好評を頂きました。『ピュアホワイト』も『ミエルコーン』も、どちらも超甘味種といわれるスイートコーンで、その味については申し分のない品種に仕上がっています。

今回、関東・信越等の首都圏供給地域で産地化が進み、安定供給が可能となったため、首都圏で展開するスーパー「ヨークマート」での販売が可能になりました。「ヨークマート」

の青果マーチャンダイザーである野手さんは、「スイートコーンは安売りの目玉にする時代ではなく、価値あるものは高く売れる。その商材としてピュアホワイトとミエルコーンは価値がある。」との方針のもとに取り組んでおられます。今後このような売り手側の認識が浸透してゆくことで、スイートコーンは単なる客寄せ商材を脱し、自信を持っておいしいもの(品種)を消費者の皆様を提供できる野菜として確立してゆけるのではないかと期待しております。

8月12日(土)と13日(日)の両日は、『ピュアホワイト』、『ミエルコーン』の販売促進会があり当社も参加させて

いただきました。当日は、『ピュアホワイト』の冷製スープを準備し、消費者の皆様にご覧いただきました。砂糖は一切使っていませんとの説明に「本当?こんなに甘いなんて信じられない」との声があがり、あれよあれよと人だかりできて連日大盛況!!の賑わいとなりました。偶然にもテレビ番組で『ピュアホワイト』が紹介されていたこともあり、「あーこれ知ってる、テレビでやっていたまぼろしのトウモロコシ!!」と子供づれのお客様はなんと10本も買っていかれました。

スイートコーンを栽培した方ならだれでもご存知だと思いますが、白い品種に黄色い品種の花粉がかかると、黄



販売促進会の売場



大盛況の売場



あっ、まぼろしの白いスイートコーンだ。いっぱい買ってよ、お母さん！

色い粒が混ざったり、全体が黄色味を帯びたりして別の品種になってしまいますので、『ピュアホワイト』の栽培には黄色い品種との隔離した環境が必要となります。このため、黄色種やバイカラー種を主体に作付けされる産地といわれる地域ではなかなか栽培が難しく、生産量が少ない希少価値のある品種となっております、これが「幻の白いトウモロコシ」といわれる理由でもあります。

白い品種はこれまでもありましたが、『ピュアホワイト』は粒の色が純白で甘みが強く、果皮が柔らかい上、ゆでも色のくすみが少ない点で、従来からあった白い品種とは決定的に違う個性的な品種です。

もはや白いトウモロコシの代名詞となった『ピュアホワイト』ですが、北海道での産地化は進んでいるものの、幅広い供給期間を確保するという点から、更なる府県での産地化が望まれています。

『ピュアホワイト』は長年の取り組みの成果から、一部の生協でもお取り扱いがあり、消費者の皆様にも知れ渡ってきていますが、『ミエルコーン』は昨年まで、北海道限定品種として札

幌市場のみで扱われていた品種であったため、残念ながら一部の方にしか知られていません。この品種名の「ミエル」とはフランス語で「ハチミツのような甘さ」の意味。甘さだけでなく穂も大きく食べ応えがあります。販売促進会当日は期間中に一度買われていたお客様が『ミエルコーン』ご指定で買いに来るなどリピーターも出現し、「あちこちのスーパーに行ったけど、ここにしか売っていないのよね」との声をいただき、私どもがお伺いした、ヨークマート船橋店および柏店は夕方

ですすでに完売となってしまいました。

本年は、白の『ピュアホワイト』、黄色の『ミエルコーン』の両品種とも、一定の購買層を確立したと見られ、産地化をさらに進めていかないと供給が追いつかない状態とあって、来年度は消費側・流通側双方から拡大が期待される品種となりました。そこで取り組み地域を大募集したいと思います!! これを読んで我こそはと思ったあなた。そう特徴的な品種を求めているあなたです。まずは取り組みを始めてみませんか？

白くて甘いニョータイプ!!
粒の皮がやわらかく、クリーミーな甘さ!

ピュアホワイト
Pure White
白くておいしいとき、めしあがれ!

SNOW BRAND SEED

新鮮なうちに、お召上がりください。
また、加熱時間は短かめに調理ください。

調理例.....

① トウモロコシの皮をむき、ちよ
② ラップをしたら
③ 沸騰しないようにかき混ぜながら過熱する
④ ベースがさめたら完成 冷蔵庫に入れておきましょう

① トウモロコシの皮を剥いたら、皮をむいたトウモロコシを鍋に入れます。本数によって5-7分ゆでて出来上がり。ゆですずに注ぎしでね。

① トウモロコシの皮を剥いたら、皮をむいたトウモロコシを鍋に入れます。本数によって5-7分ゆでて出来上がり。ゆですずに注ぎしでね。

白くておいしいピュアホワイト
コーンスープ
ベース(1~2人分)
・ピュアホワイト.....1本
・牛乳.....適量

① 『ピュアホワイト』をラップ3~4分電子レンジでチン
② 『ピュアホワイト』の実を種から包丁で削ぐ
③ 削いだ実少量牛乳を加え、ミキサーにかけ
④ 濾し器などで、実の皮などを取り除く
⑤ 沸騰しないようにかき混ぜながら過熱する
⑥ ベースがさめたら完成 冷蔵庫に入れておきましょう

ひゃっこいすぶ 温かかスープ

用意するもの
・冷えたベース.....適量
・冷えた牛乳.....適量
・塩、こしょう.....少々

① ベースに牛乳を混ぜ飲みやすい濃さに整える
② 好みにより、塩やコショウで味を整える
③ よくかき混ぜグラスに注いでハイ出来上がり

用意するもの
・ベース.....適量
・牛乳.....適量
・アイロン.....適量
・塩、コショウ.....少々
・パセリみじん切り.....適量

① ベースに牛乳、固形アイロンを加えアツアツに温めます
② 塩やコショウで味を整える
③ スープ皿に注ぎ、彩りのパセリを散らせばハイ出来上がり