

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 17/June/2013/vol.251

## 予約受付開始！みずみずしい珠玉の朝採りトウモロコシ「きみひめ」（山梨県産）

トウモロコシの糖度が一番上がるのが早朝、その一番良い状態の朝4時に収穫し、6時間以内に生産者（旬果市場／小林さん）が自ら築地に配達。風味が飛ばないその日のうちに、皆様のお手元へお届けする体制が整いました。朝採りの鮮度抜群のトウモロコシは何とも言いようのないふくよかな甘さ、香、水分をたっぷり含んだプリプリの触感に富んでいます、まさに至福の逸品です。品種は山梨県産の「きみひめ」、今や日本で生産されているトウモロコシの種類は数えきれないほど多くなってきましたが、当初の甘いだけのものから様々に試行錯誤も加えられ味わいやサイズの大小にも変化が加えられ、今や品質レベルの高いものにまで成長しています。このきみひめは、「昼夜の温度較差が大きい」という盆地特有の気候と「長い日照時間」「笛吹川が育んだ肥沃な土壌」などの甲府特有の立地を活かし、その気象条件に合う品種として栽培されているトウモロコシです。そんな「きみひめ」はあっという間に話題となり、甘みも、味わいも、粒の皮も薄く非常に食べやすい、口の中で弾けるような瞬間は食味が非常にすぐれていると評価されている事実もうなずけます。6月18日ごろより週に3回（火・木・土曜日）の入荷を予定、「きみひめ」のヤングコーンも同時にお取扱いたします、終了は7月下旬ごろとなります。おいしいだけではなく健康にも美容にもよい成分が豊富に含まれている旬の恵みのトウモロコシを、朝採り一番の新鮮で美味しい「きみひめ」でぜひ味わっていただきたいと思っております。