

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 18/Aug/2025/vol.841



シャイニングコーン 【ホワイトコーン】（北海道産） "Shining Corn" [White corn]

鮮度を保つために、氷詰めで市場に届く「シャイニングコーン」。北海道十勝地方の音更町では「木野シャイニングコーンホワイト」の名で地域ブランドとして特産化されています。現地では収穫したばかりのトウモロコシは熱を持っているために、真空冷却装置によって一度冷やし込み、その後の選果場ではX線検査装置を使い、中の実のクオリティを確認するなど、他に例を見ないほど徹底した選果と鮮度にこだわりを持って出荷を行っています。そんな自慢のホワイトコーンは、ずっしりとしたボディと皮を開けると眩しい白い粒、粒皮が軟らかく、甘さと溢れんばかりのジューシーさが持ち味です。新鮮なうちは生食がお勧めで、甘みは勿論ですが後味の良さもあり、サラダにしてもとても美味しく戴けます。糖度はなんと 18 度以上ともいわれ、別名「畑のスイーツ」。メロンをしのぐといわれている甘みは、極甘口のホワイトコーンとして知られる存在になってきています。サラダでも、勿論焼いても、茹でても、蒸してもその味わいを存分にお楽しみいただけるでしょう。