

メロンよりも甘い?! 白く輝くシャイニングコーン

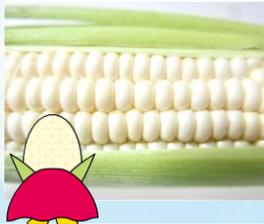
白くふっくらとした
希少な理由。

木野シャイニングコーンは粒の色が白く、糖度が非常に高いことから、畑のスイーツとも呼ばれています。その最大の魅力は、まるで果物のようなジューシーな甘さと、やわらかく食べやすい粒皮による口当たりの良さです。

さて、白と黄色の粒が入ったコーンを見かけたことがあるでしょう。シャイニングコーンも栽培の際に、近くに黄色いコーンが植えてあると花粉がまぎってしまい、ところどころ黄色い実が入ってしまいうんです。



花粉の飛ぶ範囲は風の状態によって数百メートルともいわれていて、生育するのはとても難しいのです。



はじけるみずみずしさと甘さは、生食ならでは！加熱するとコクが加わります。

生で口に入れるとふわっと広がる自然な甘さが特徴。噛んだ瞬間に果汁があふれるような感覚は、生で食べるからこそ楽しめるものです。茹でたり蒸したり加熱すると、香りが際立ち、コクのある風味が加わり、また違ったおいしさを味わうことができます。どちらも甲乙付け難い味わいです。

生で食べる？
加熱する？



Hapio「おいしい」発見隊

Vol.3
2025年8月

木野の森珈琲店 Chef's ADVICE

コーンサラダ ヨーグルトドレッシング

＜材料＞

- シャイニングコーン 1本
- トマト 1個
- きゅうり 1本
- ブロッコリー 1/2株
- ヨーグルトドレッシング
- ・プレーンヨーグルト 大さじ2
- ・レモン汁 大さじ1/2
- ・おろしにんにく 小さじ1/2
- ・白すりごま 小さじ2
- ・塩 小さじ1/2
- ・オリーブ油 大さじ1/2



久慈シェフ

【POINT】

とても甘いトウモロコシなので手を加えずに生食に食べていただきたいです。生食では甘さをダイレクトに感じられ、加熱するとコクが加わる味わいになります。サラダにトッピングする際には、

フライドオニオンやカリカリベーコンなど食感の異なるものと組み合わせると変化がついて更に美味しくなります。木野の森珈琲店では、シャイニングコーンのシーズン中は冷製ポタージュの提供を予定しています。

＜作り方＞

- 1.ヨーグルトドレッシングを作る。ボウルにオリーブ油以外の材料を入れて泡立て器でよく混ぜ、オリーブ油を少しずつ加えて混ぜる。
- 2.とうもろこしは生か、硬めに茹でて、包丁で実をそぐ。トマトは乱切りに、きゅうりは皮むき器で縦に薄く削る。ブロッコリーも茹でて小房に分ける。
- 3.器に盛り、1のドレッシングをかける。

時短10分レシピ

白いコーンはゆでると水っぽくなりやすい特徴があります。外皮を1枚残した状態でラップに包み、電子レンジで3～5分加熱すると白くふっくら仕上がります。加熱のし過ぎにご注意！



鎌田醤油の「だし醤油」。50年以上愛されるバイオニア商品です。

屋台風焼きとうもろこし

レンジで加熱するだけで十分に美味しいですが、更にコーンをフライパンに入れ、しょうゆで絡め焼くと屋台風。お好みで砂糖を加えるのもよし！



申し込み7/31まで
鎌田「だし醤油」
(200ml)を
5名様にプレゼント

鎌田のだし醤油は、和洋どんな料理にもマッチして使いやすいと人気です。応募はインスタグラムから。

Hapio



他部門インスタ
やってます♪



ハピオ不動産



ハピオ木野
給油所



木野の森珈琲店



JA木野



【INFORMATION】

8/1(金)～9/4(木)(予定)で【JBソフトクリーム 塩レモン】を販売します。真夏に嬉しい大人気「塩レモン」の再登場です。(原料がなくなり次第販売終了することがあります)

木野の生産者に
お話を伺いました。

生産現場レポート

ハピオの野菜が美味しい訳
収穫直後に低温処理
甘さの秘訣は鮮度の保持。



収穫は早朝に行います。夜にため込んだ栄養を蓄えた状態が一番甘く、美味しくなります。



種をまいてから収穫までは約90日。生産者は23戸、作付面積は約32haです。収穫時期は7月下旬から9月上旬くらいまでとなります。
畑で取れたてのときは甘さは熱を持っていくので真空冷却装置によって一気に冷やします。そうすることで、呼吸を抑制し、トウモロコシが冬眠状態になるのです。その後X線検査装置を使い、皮をむかず先端に実の入っていないところを見分けて選果を行います。採れたての味と香りを届けるために、生産現場では努力を重ねていました。



畑や選果場の様子など
Youtube動画で紹介中



十勝のとうふ 「きのー丁」

音更町産大袖振大豆を使った、ハピオでしか買えないオリジナル豆腐。まるで沖縄の島豆腐のような硬さが特徴です。「大雪山水系の伏流水」を使い、伊豆大島の天然水にがりで作られたこだわり品。冷ややっこはもちろん、崩れにくいので焼き調理や煮込みにも向いています！

おすすめ



きののっ子 KINOKKO Farm

直売所NEWS

8月は夏野菜真っ盛り。「トマト」「トウモロコシ」など、人気の野菜がたくさん並びます。お目当ての野菜を目掛けて、朝一に行列ができることも！もぎたてトウモロコシの地方発送も人気です。



青果担当に質問！おいしいトウモロコシの食べ方



POINT
すぐに食べ
ましょう♪

白いトウモロコシは鮮度が命です。買ってきたら早めに食べるのが基本です。時間が経つにつれて糖度が落ち、粒の張りや風味も損なわれやすくなるため、なるべく新鮮なうちに食べきってしまいましょう。



すぐに食べないときは茹でた後に1本ずつラップで包んだり、ほぐして粒状で冷凍するのもおすすめです。加熱することで酵素の働きが止まり、冷凍による味の劣化をある程度防げます。冷凍すれば1か月ほど保存可能で、料理に活用しやすくなります。

スタッフリレー vol.3

Hapio店長 石田

平成6年9月1日に入社(20歳)。翌月の10月29日にハピオ木野がオープンした当初からいるメンバーになります。あつという間に勤務30年。鮮魚部門→日配・雑貨・米・酒部門→副店長→店長、と勤務しています。今後もスタッフと協力しあいながら努力してまいりたいと思います。

久しぶりに
ゴルフをしようと思い
練習に行っています。



編集後記

今月はシャインゴーン特集です。種を植えてから収穫までの約90日、ゴーンの成長を見ていると、感謝の気持ちでいっぱいになります。Youtubeハピオチャンネルで動画をあげていますのでぜひご覧くださいね。



私が選ぶイチオシ！！

『JA十勝清水町 熟成黒にんにく』

健康を考える年齢になり、10年ほど前から毎日2〜3粒を食べています。にんにくにはおいしいイメージで控えている方もいるかと思いますが、においも気にならず、安心して食べられます。黒にんにくの持つパワーで、サブリ感覚で毎日美味しく食べてます。



ハピオ公式チャンネルはこちらのQRコードからどうぞ。お店のバックヤード、商品のお話などを紹介しています。



チラシが見れて
ポイントカード
機能付き！
公式アプリ



Hapio

KINO SPECIALTY MART

(株)ハピオ
北海道河東郡音更町木野大通西7丁目1番地

<TEL>0155-31-2141
<休日>1/1・1/2
<営業時間>10:00~20:00