

▲行方市

# 紅色の外観と優しい甘みが魅力 べにゆうかんか 紅優甘 (べにはるか)



ドロップが滴るほど  
甘い焼き芋

「紅優甘」は、JAなめがたしおさいのオリジナルブランド名で品種は、べにはるかです。8月から出荷が始まり、掘り取り後に2週間程度貯蔵すると糖化が早く進むため、早い時期からしっとり甘い焼き芋が楽しめます。また、「麦芽糖」が豊富で、水飴のような強い甘さが特長です。糖化した芋は、ドロップが滴るほど甘い焼き芋になります。

▲行方市

# さつぱり爽やか、天然の甘み べにまさり



さつぱりとした甘さが  
美味しい

べにまさりは土壌を選ぶため、栽培地域が限定される希少価値の高い品種ですが、行方台地の赤ノソポ土壌はべにまさりの栽培に最適。全国一の「べにまさり」産地です。べにまさりなめがたしおさいがこだわりの「べにまさり」産地です。

▲行方市

# ホクホクした食感で、豊かな甘み 紅こがね 熟成紅こがね



豊かな甘みと香り

「紅こがね」はJAなめがたしおさいのオリジナルブランド名で品種はベニアズマ。ホクホクした食感で、豊かな甘みと香りが広がります。長期貯蔵することにより熟成されシヨ糖が多くなり、強い甘みと芋らしい風味が特長で「熟成紅こがね」として販売されます。

▲行方市

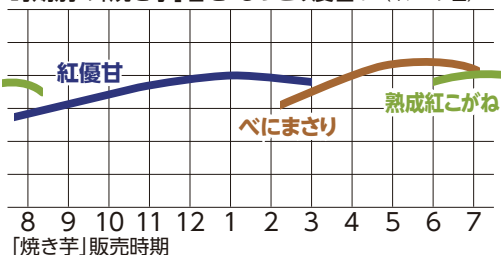
# 美味しさを追及したかつてない紫芋 なめがたしおさい 行方の紫福



スイーツ作りにも最適

「行方の紫福」はJAなめがたしおさいのオリジナルブランド名で品種は、ふくむらさきです。栽培が難しい「ふくむらさき」を独自の栽培技術で確立しました。2か月以上定温・定湿貯蔵することにより、糖度がじつくり上がり、ねっとりとした黒紫色の焼き芋になります。冷やしても美味しく、スイーツ作りにも最適。アントシアニンが多く含まれ、生活習慣予防効果が期待されます。

時期別の「焼き芋」甘さ・しっとり度合い (イメージ図)



サイズ目安  
AL 330g~500g  
AM 330g~230g  
AS 230g~130g

旬の時期  
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12  
紅優甘 (べにはるか) ★★  
べにまさり ★★  
紅こがね ★★  
熟成紅こがね ★★  
行方の紫福 ★★

問い合わせ先  
JAなめがたしおさい [TEL/0299-72-1880]  
〒311-3835 行方市島並857-35