



ソムリエコーナー

しょういか〜ご千葉店

白井 皓大

🍅さつまいも🍅の収穫体験

千葉店・習志野店

どちらも大人気でした！

連日たくさんのお客様にお越しいただき、たくさん収穫されていきました！
今年度分は受付終了しておりますが、
また来年ぜひご参加ください！



↑ 収穫体験の様子

取ってすぐのものを早く食べたいなぁと思っちゃいますが（私がそうでした…）、さつまいもは少し寝かせてあげたほうが熟成されて美味しくなるんです。

収穫後の保存方法

- ①ある程度土が付いた状態のまま、直射日光の当たらない場所で2, 3日乾燥させます。
- ②乾燥したら土を払って新聞紙にくるみます。
- ③段ボール等に入れ、日の当たらない風通しの良い所で保存します。

※2週間から1ヶ月くらい追熟してあげるのがおすすめです。

※水洗いは厳禁です。水分に弱く、濡れたところから傷みやすくなってしまいます。

※密閉も厳禁です。収穫後も呼吸をしています。

お店の中で販売している農家さんのさつまいもは貯蔵して熟成してくれているので、すぐにお召し上がりいただいて大丈夫です！

～耳より情報～

11月16, 17日の2日間、しょいか～ご千葉店では地元さつまいもまつりを開催します。

地元農家さんのさつまいもの販売や、店頭にて焼き芋もご用意しますので、ぜひお立ち寄りください。