

甘みがぐんと増したじゃがいも



甘い!

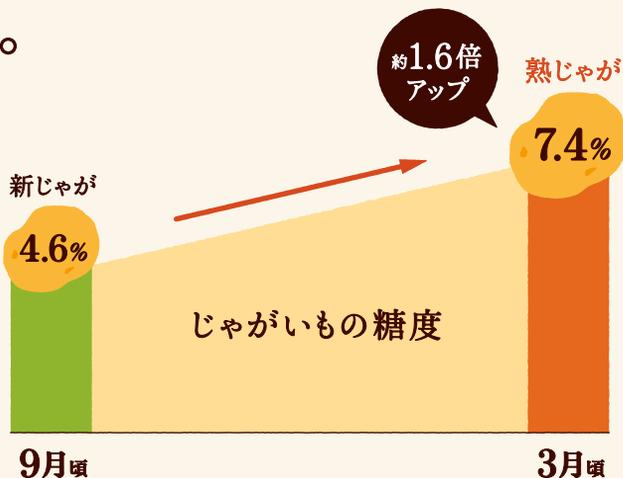


神戸コロック

「熟じゃが」の季節がやってきました。

ゆっくり眠って、
ぐっと甘くなるじゃがいも。

おいしいコロッケのために、ともに歩む産地は北海道北見市端野町。こだわりの素材を一年中使うため、秋の収穫後はきちんと温度管理された貯蔵庫で保管。2月末からは貯蔵庫内に雪を詰めたコンテナを入れ、自然の力を借りて温度と湿度を保つ雪中備蓄を行います。じゃがいもは静かに呼吸しながら、甘みのある味わいへと変化していきます。広大な畑がしんと冷え込む時期まで、眠って熟成したじゃがいも。それが神戸コロッケの「熟じゃが」です。



低温でじっくりと、
糖度が増してほっくりと。

貯蔵庫の中、じゃがいもは低温で保存されている間にでんぷん質を糖に変えていきます。秋に収穫されたばかりの糖度は4.6%※1。北の大地で長い冬を過ごし、いまの時期まで眠っていると、糖度は7.4%※2にまで上昇します。みずみずしい新じゃがとはまた違った、「熟じゃが」のほっくりとした甘みはこの時期ならではのものの。そのおいしさが楽しめるさまざまなメニューで、「熟じゃが」をぜひ味わってください。 ※1 当社調べ(2015年) ※2 当社調べ(2016年)

ほっくり甘い「熟じゃが」を楽しむ、おすすめメニュー

男爵いもを最大限に活かす！目指したのは世界一。



シンプルな じゃがいもコロッケ

鶏ガラと野菜のブイヨン、炒め玉ねぎの甘みで深い味わいに。具材にお肉を使わず、熟じゃがのおいしさ堪能。

1個 **¥108**
(税込)

熟じゃがと明太バター、重なり合うコクと旨み。



とろける明太バター コロッケ

中には明太バターがとろ〜り。ほっくり甘い男爵いもと明太子の旨み、バターの風味が相性抜群。

1個 **¥199** 販売期間
(税込) 3/11まで

ほっくり感と牛肉の旨み、どちらも際立つ職人技。



黒毛和牛の ビーフコロッケ

牛肉とじゃがいものバランス絶妙。牛肉は炒めて香ばしく、甘みのある熟じゃがにしみわたる旨みとコク。

1個 **¥195**
(税込)

シンプルだから引き立つ、熟じゃがの味わい。



北海道産じゃがいも グラタン

甘みのある男爵いも、マヨネーズ入りのベシャメルソース、チーズのハーモニ。素材が活きたおいしさ満喫。

1パック **¥486**
(税込)

商品、サービスに関するご意見、お問い合わせ

株式会社ロック・フィールド 〒658-0024 神戸市東灘区魚崎浜町15-2 【お客様相談室】フリーダイヤル…0120-878732 ホームページ…<http://www.rockfield.co.jp/brand/kc/>

●一部の店舗、時間帯によっては取り扱いのない場合がございます。また商品は数に限りがありますので、売り切れの際はご容赦ください。●表示価格は消費税を切り上げたものです。切り捨て表示の店舗では価格が異なる場合がございます。●掲載写真はイメージです。写真と実際の商品は異なる場合があります。●予告なしに商品内容や販売期間が変更される場合がございます。

2020年2月時点の情報です

神戸コロッケのじゃがいも



安心!



神戸コロッケ

じゃがいものための取り組みは、エコロジーにもつながっています。

北海道北見市端野町の方々との取り組み



収穫は、自然に人にやさしく。



北海道での収穫は薬剤で茎と葉を枯らせて行うのが一般的でした。もっとじゃがいもを安心・安全に、働く人が健やかでいてほしい。その思いで茎葉処理機を贈り、薬剤なしで、茎と葉を刈って収穫する方法に産地と一緒に取り組みました。

品質と環境を守る、自然の雪の力。



じゃがいもをただ貯蔵しても、春には芽がでます。そこで産地と考えたのが「雪中備蓄」。雪を詰めたコンテナで貯蔵庫内を囲み、雪の湿度でじゃがいもをよい状態に保ちます。温度管理も雪の力を借り、電力だけに頼らない貯蔵法です。

貯蔵も輸送も、じゃがいもと環境のために。



ダンボールを使うと、紙が湿気を含んで品質低下につながり、使用後はゴミになります。そこで産地とファクトリーを往来するコンテナを採用。通気性がよく、安定した品質を保ち、繰り返し利用して環境への負担を軽くしています。

おいしいコロッケを作ることは、環境を考えることでもあります。

コロッケのふるさとは、 緑あふれるファクトリー。

全国のお客さまへお届けするため、じゃがいもの生コロッケを作っているのは静岡県磐田市の「静岡ファクトリー」。敷地内のハーブガーデンや木々は自然や生き物を大切にとの思いから、従業員が育てています。この取り組みが実り、昨年「緑化推進運動功労者 内閣総理大臣表彰」を受けました。ここはただの工場ではなく、自然にも人にもやさしい、環境との調和を目指す場所です。



💧水がめぐるエネルギーは、白い風車から。



白い風車の風力発電で生まれるエネルギーは、主に野菜を洗浄した水の排水処理施設を動かすために使用。水は野菜にもコロッケの調理をするにも欠かせないもの。だからこそ排水を段階的に浄化し、自然へ還りたいと考えています。

🌿メダカが泳ぐビオトープをぬけ、水は再び川へ。



浄化した水の一部は小さな魚や昆虫が棲むビオトープへ。180メートルの水路をぬけて水は自然に近い状態となり、近隣の川へ還ります。様々な生き物に交わり、水がめぐるファクトリーで、神戸コロッケは自然とともに歩んでいます。