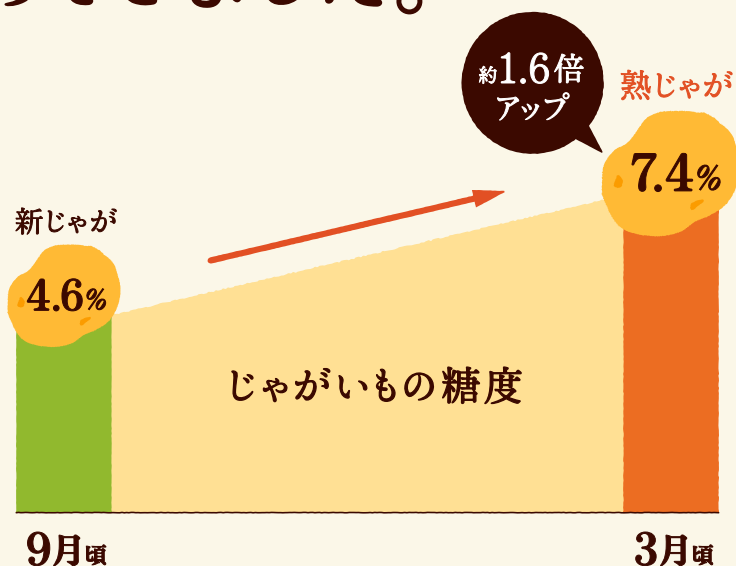


「熟じゃが」の季節がやってきました。

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。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 (税込) **¥108**

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 (税込) **¥195**

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、チーズのハーモニー。
素材が活きたおいしさ満喫。

1パック (税込) **¥486**

※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。