

Made In
Taiwan

台湾焼き芋

— 台湾蜜芋 —

高糖度な蜜芋のねっとり食感

★台湾焼き芋とは？

台湾ではさつまいもが「準完全栄養食品」という位置づけで年間を通し消費され、街中の屋台はもちろん、コンビニの snacks としても人気の国民食です。人気品種の「台農57号」で作られた台湾焼き芋は、220℃の窯で90分かけて加熱。割れば黄金色のねっとりした食感の蜜芋が顔を出します。本品は繊維の柔らかい小ぶりなサイズを選別して製品化しています。

★おすすめの召し上がり方

自然解凍、電子レンジ解凍（1分半～2分加熱 余熱ですぐ全体が解凍されます）が可能です。糖度が高いため冷温耐性があり、ねっとりした食感は天然の「芋羊羹」や「スイートポテト」を思わせます。夏場には「冷たい焼き芋」や半解凍で「焼き芋アイスクリーム」のようにワンハンド snacks としての楽しみ方も可能。砂糖をまぶしてバーナーでブリュレにしたり、天ぷらにしてアイスクリームを添えるなど和風スイーツにも好適です。

名称	あま〜い焼きいも（台湾焼き芋）
商品規格	300g/袋×40（4～5個/300g袋）
商品サイズ	包装袋 170×260（mm）
ケースサイズ	300×490×225（mm）
品質保持期限	冷凍730日 外装ダンボール側面・製品に記載
原産国	台湾産
保存温度	冷凍（-18℃）以下
・自然解凍 ・電子レンジ…冷凍状態 1個あたり500w 1分半～2分加熱 余熱で全体を温める	

【注意】レンジでの加熱しすぎは火災につながる恐れがあります



K・COMPANY

株式会社K・カンパニー

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1-5-1-2F
TEL：03-6416-3090 / FAX：03-6455-2513

HP：<https://k-company.tokyo/>

商品の詳細は問い合わせフォームにてお気軽にご連絡ください→

