

ちろこし農場サンファームのフルーツコーン

“サニーショコラ” のおいしい食べ方

サニーショコラは茹で食べることも普通に楽しめる品種です。
茹でがおいしいのでかわらなくてみずみずしい歯ごたえ、高い糖蜜分が、
ずっぴりとしたスルーティンが特徴でぜひ生食で味わってほしい。

まずは生食で

サニーショコラの糖蜜、みずみずしさを味わうならやっぱり生食！
生食の場合必ず茹でて冷やしてからがオススメ！
収穫後、時間の経ったものは生食に向きません。生食は収穫の早いうちにどうぞ

ちろこし農場でおいしい

シャキシャキな食感が特徴の茹でたおどろこし...

＜材料（2人分）＞

- お好きなおもちもちしー1本
- 茹でたおもちもちしー1本
- 茹でたおもちもちしー1本
- 茹でたおもちもちしー1本
- 茹でたおもちもちしー1本

【準備】

1. 茹でる
 - 茹でたおもちもちしーを茹でる。
2. 茹でる
 - 茹でたおもちもちしーを茹でる。
3. 茹でる
 - 茹でたおもちもちしーを茹でる。
4. 茹でる
 - 茹でたおもちもちしーを茹でる。

すぐに食べたければ電子レンジでチーン！

「茹でるのは面倒、でもすぐに食べたい」
という方は電子レンジでの調理がオススメです！

- ＜材料（1人分）＞
- お好きなおもちもちしー1本
- 茹でたおもちもちしー1本
- 茹でたおもちもちしー1本

【準備】

1. 茹でる
 - 茹でたおもちもちしーを茹でる。
2. 茹でる
 - 茹でたおもちもちしーを茹でる。
3. 茹でる
 - 茹でたおもちもちしーを茹でる。
4. 茹でる
 - 茹でたおもちもちしーを茹でる。