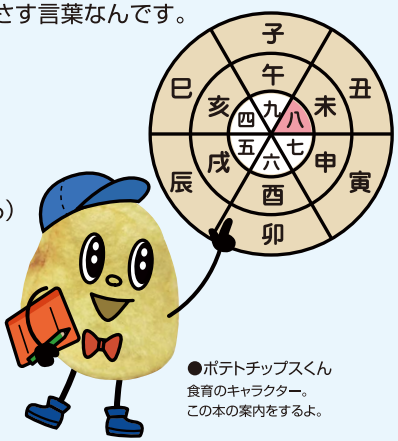
カルビーBOOK

おやつおもしろ大発見(だいはっけん)!



「おやつ」ってどんな意味? いつ生まれた言葉なの?

みんなが大好きな「おやつ」という言葉の意味を知っていますか?
えっ?、「お菓子」じゃないかって? いいえ、もともと「時間」をさす言葉なんです。
「おやつ」という言葉が生まれたのは、江戸時代のこと。
そのころの食事は、朝ごはんと夕ごはんの2食だったので、
お腹がすくのをおさえるために間食をとっていました。
その時間が、昔の数え方でいう「八つどき」(午後2時~4時ごろ)
だったことから「お八つ」と呼ぶようになり、
今の「おやつ」という呼び名になりました。
ちなみに、江戸時代の庶民のおやつは食事に近く、
おかゆやぞうすい、いも類などが食べられていたそうです。



●ポテトチップスくん
食育のキャラクター。
この本の案内をするよ。

ポイント おやつを食べる時間は?

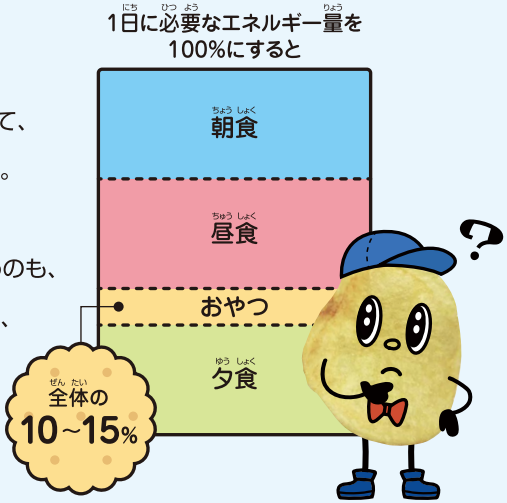
●おやつはごはんの2時間前までに食べよう!

みんなにとって大事なのは、
3度の食事をきちんととることです。
食べ物が胃に入ると、脂質以外はだいたい
2~3時間で消化されるので、
ごはんをおいしく食べるためには、
少なくともごはんの**2時間前**までに
おやつを食べ終わるようにしてくださいね。



1日のおやつの量は約200kcal(キロカロリー)を目安にしよう

おやつを食べ過ぎて、ごはんが
食べられなくなったことはありませんか?
みんなには1日に必要なエネルギーの目安があって、
おやつはそのうちの10～15%と言われています。
それが、だいたい200kcal。
朝・昼・晩の3度のごはんでとりきれない栄養を補うのも、
大切なおやつの役割。だから、食べ過ぎないように、
「量と時間」を守って、楽しく食べようね!



ポイント おやつはいろいろなものを食べよう

下の表は、1日に必要な推定エネルギー必要量です。
おやつは1日約200kcal以内を目安にしましょう。おやつはお菓子だけでなく、
季節の果物やヨーグルト、おにぎりなど色々なものを食べましょう。

■1日の「推定エネルギー必要量」(単位:kcal/日)

年齢(歳)	男	女
6～7	1,550	1,450
8～9	1,850	1,700
10～11	2,250	2,100
12～14	2,600	2,400

(日本人の食事摂取基準2020年版
身体活動レベルふつう(II)より抜粋)



ポテトチップスなら、
約35g



スナック菓子に含まれる油分と油のはたらき

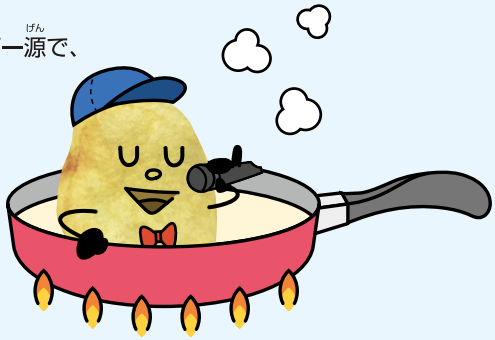
スナック菓子づくりに欠かせない「油」。ところが、油は「体に悪い」と誤解されてしまうことの多い食品です。

ぜひ、知っておいてほしいのは、油は私たち人間の体にとって大切な栄養のひとつであり、さまざまなはたらきを持っているということ。

育ち盛りの子どもにとっては効率のよいエネルギー源で、ビタミンの吸収を助けるはたらきもあります。

そして、油はとても腹持ちがいいので適量を守るのが大切なポイント。

油が「体に悪い」のではなくて「摂り過ぎ」に気をつけようね。



ポイント 油の役目を見直してみよう

適量の油は、人間の体にとっても大切です。どんな効果があるのか、もう一度確認してみましょう。

●エネルギー源としてはたらく

油(脂質)は、ごはんなどの炭水化物、魚や肉などのたんぱく質とならぶ、三大栄養素のひとつです。食べると、モリモリと力がわいてきます。

●腹持ちをよくする

油は胃の運動をゆるやかにして、食べたものを長く胃の中にとどめるので、腹持ちがいいのです。

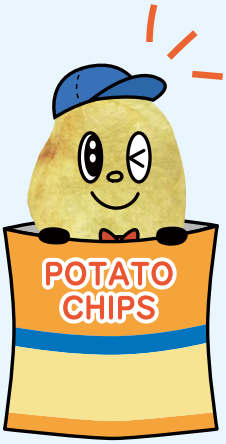
●ビタミンの吸収を助ける

油には、ビタミンA、D、E、Kなどの油に溶けやすいビタミン(脂溶性ビタミン)の吸収を助けるはたらきがあります。そのほか、体内でビタミンAに変わる、カロテノイドと呼ばれる成分の吸収も助けます。



ポテトチップスの塩分

「スナック菓子を食べると、塩分を摂り過ぎる」と思われていますが、
じっさいの塩分量はいったいどれくらいなのでしょうか?
その答えは、一般的なポテトチップス100g(グラム)で塩分約1g(グラム)。
それなのに、塩味が強く感じられるのは、
表面に塩がかけられているから。
口の中に入れると、はじめに塩の粒が舌で溶けて、味覚を刺激するのです。
お菓子などに含まれる塩分は、
「食塩相当量」としてパッケージに表示されています。
ちゃんと確認することが大切ですね。



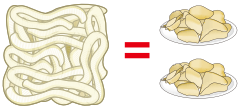


ポイント ポテトチップスの塩分ってどれくらい?

1日のおやつの目安量であるポテトチップス35gの食塩相当量は約0.3g※。
他の食べ物の食塩相当量と比べてみましょう。
※カルビーの「ポテトチップスうすしお味」の場合

ポテトチップスと比較してみよう

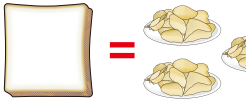
ゆでうどん1玉(200g)



ポテトチップス(35g)
約2皿分

食塩相当量約0.6g

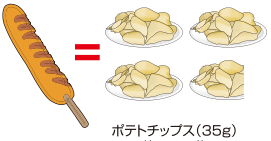
食パン1枚(6枚切 60g)



ポテトチップス(35g)
約2.3皿分

食塩相当量約0.7g

フランクフルト1本(60g)



ポテトチップス(35g)
約3.7皿分

食塩相当量約1.1g

日本食品成分表(八訂)増補2023年より算出

ポテトチップスのじゃがいもはこう

カルビーのポテトチップスは、おいしいじゃがいもづくりから始まるよ。
どうやってじゃがいもがつくられるのかを知るために、畑の様子をのぞいてみよう!



① じゃがいも専用のポテトプランターという機械で種いもを植え付けます。



② じゃがいものきれいな花が、畑一面に咲きます。



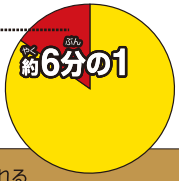
③ 花が散ると、茎と葉が黄色に枯れる“黄変期”を迎えます。これが「収穫時期が近い」という合図です。

① 種いもを植える
② 花が咲く
③ 茎と葉が枯れる



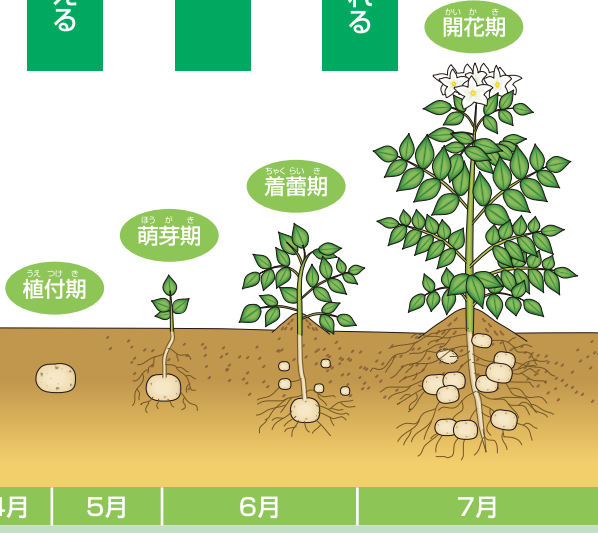
カルビーグループには“フィールドマン”といって、契約生産者の人たちといっしょにじゃがいもづくりを手伝う専門家がいるんだ。豊かな土づくりやじゃがいもづくりのサポートをしたり、収穫時期を契約生産者の人たちに教えるのが仕事なんだよ。

日本全国のじゃがいも収穫量

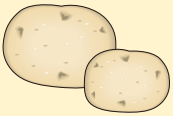


日本全国で収穫されるじゃがいもの約6分の1の量がカルビーで使用され、ポテトチップスなどの商品に生まれ変わっているんだよ。





ポテトチップスに向いている じゃがいもの品種って?



じゃがいもには、生食用と加工用などがあります。料理をして食べるものが生食用で、男爵、メークインなどおなじみの品種。ポテトチップスの原料になるのは加工用のほうで、主にトヨシロ、ぽろしり、スノーデン、きたひめという品種などを使っています。

それらは、

❶目(くぼみ)が浅いので皮がむきやすい
❷油で揚げたときにこげにくい
❸でんぷん価が高くて水分が少ないので薄くスライスできる……と、

ポテトチップスに向いた特徴を持っています。

してつくられる



④



種いもを植えてから4〜5ヶ月後、大きく成長したじゃがいもを収穫します。

⑤



掘り立てのおいしさを保つために、じゃがいもを定温貯蔵庫で眠らせておきます。

⑥



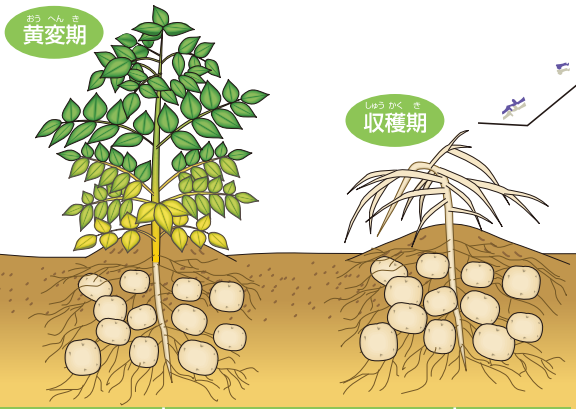
大量に運べる船や少しずつ運ぶトラック、貨物列車などでじゃがいもを全国の工場へ運びます。

④ じゃがいもの収穫 → ⑤ 定温貯蔵庫で貯蔵する → ⑥ 工場へ運ぶ

●じゃがいも収穫前線

じゃがいもは、あたたかい南の産地から収穫が始まるよ。桜の開花を示す「桜前線」と同じように「じゃがいも収穫前線」があるんだ。地図のように、だんだん北へ移動していくよ。



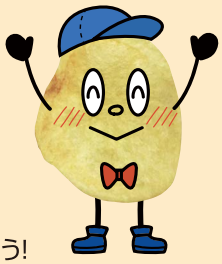


今のじゃがいも畑の様子を伝えているよ!
http://www.calbee.co.jp/diary

(例:北海道十勝地方)

おやつができるまでを見学しよう! ②

ポテトチップスができるまで



大切に育てられて、収穫されたじゃがいもたちはどうやっておいしい
ポテトチップスになるのかな？　みんなもいっしょに、工場を見学してみよう!

1


原料はトヨシロ、スノーデン、ぽろしりなどの種類のじゃがいも。ポテトチップス用に育てられます。

3


船やトラックなどで工場に運ばれたじゃがいも。まずは水洗いをして、皮をむきます。

5


いよいよスライス。じゃがいもを薄切りにしたら、でんぷんなどを洗い流します。

1 じゃがいもを収穫
2 定温貯蔵庫に貯蔵
3 洗って皮をむく
4 芽や傷を取り除く
5 薄くスライスする
6 油で揚げる

Calbee ポテトチップス

できるまで 約20分

カルビーのポテトチップスづくりは、昭和50年(1975年)から。
以後、日本のみなさんに
長く愛されてきました。

2


新鮮なじゃがいもは、ポテトチップスになるまで、ていねいに管理・貯蔵されているのです。

4


じゃがいもの芽や傷など、ポテトチップスに不向きな部分は手作業で取り除かれます。

トレーサビリティにカルビーは取り組んでいます!

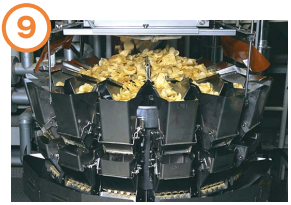
じゃがいも丸ごと!プロフィール
しらべて知って、もっとおいしい。
じゃがいもの生産者や生産地区などを公開!
www.calbee.co.jp/jagaimo
※アクセスの際の通信料はお客様のご負担となりますのであらかじめご了承ください。

工場で使われるじゃがいもは、どこでとれたものか産地が分かる仕組みになっています。なかでもポテトチップスに使われているじゃがいもは、インターネット接続が可能な携帯電話またはパソコンからパッケージに記載されている二次元バーコードを読み取るかまたはURLを入力して、『じゃがいも丸ごと!プロフィール』サイトにアクセスすると、その商品に使用されたじゃがいもの生産者や工場、産地などの情報も検索できます。

※一部対象外のポテトチップスがあります。



7 焦げたポテトチップスは、機械と人の目で丁寧に取り除かれます。

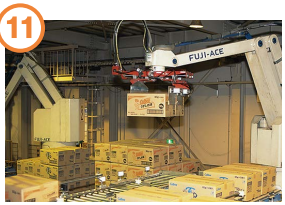


9 1袋に入るポテトチップスの量は、機械でちゃんと計って決められます。



10 自動包装機で袋詰め。全国へ届けられています。

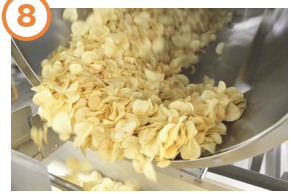
7 焦げを取り除く → 8 味付けする → 9 量を計る → 10 袋・箱に詰める → 11 出荷する



11 アームロボット(パレタイザー)がポテトチップスを仕分けして、出荷されます。



6 薄く切ったじゃがいもを、こんがりいい色になるまで油で揚げます。



8 うすしお味やコンソメパンチなど、いろいろな味付けがされます。

動画でも紹介しているから楽しんでね!
http://www.calbee.co.jp/potatochips/factory

かっぱえびせんができるまで

「かっぱえびせん」の名前は、昭和20年代に流行した漫画『かっぱ天国』からつけられたんだよ。(P17参照)1964年(昭和39年)の発売から、やめられない、とまらない♪味で愛され続けているスナック菓子なんだ。

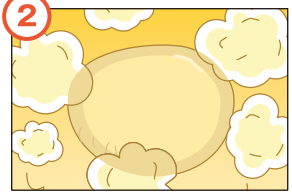
① 原料を混ぜる





原料のエビには栄養がいっぱい。殻もまるごと使い、小麦粉と水といっしょに混ぜ合わせます。

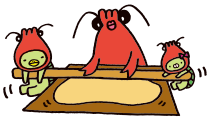
② 蒸して生地にする



蒸気にあてて、蒸しながらこねます。そうすると、もちのような生地にまとまります。

③ 生地を伸ばす





ローラーにかけます。薄い板のようになるように、生地をシート状に伸ばします。

④ 細長く切る



伸ばした生地を、えびせんの大きさになるように、機械で細長く切ります。

できるまで3日間

「かっぱえびせん」は、カルビーの創業者・松尾孝の アイディアで開発されたスナック菓子。大好物のエビの天ぷらを ヒントに生まれました。

ものしりコラム

かっぱえびせんがおいしいのは、新鮮なエビを殻も含めてまるごと使っているからです。

「かっぱえびせん」の原料となるのは、天然の新鮮なキシエビ・アカエビ・サルエビ・ホッコクアカエビ(甘エビ)などの数種類。エビは鮮度の高い状態を保つため、急速冷凍されて、工場に運ばれます。かっぱえびせんは、新鮮なエビをまるごと使っているからおいしいのです。



クルマエビ科
アカエビ
体長約7cm



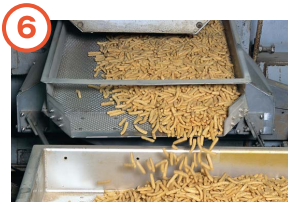
クルマエビ科
キシエビ
体長約5cm



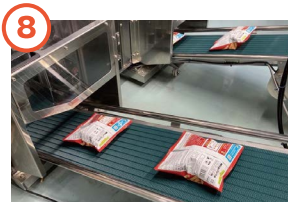
タラバエビ科
ホッコクアカエビ
体長約7cm



クルマエビ科
サルエビ
体長約7cm



6 かっぱえびせんは油で揚げず、サクサクになるまで煎ります。すると、おなじみのかっぱえびせんの形にふくらんできます。



8 完成したかっぱえびせんを自動包装機で袋詰め。



5 乾燥させる → 6 サクサクに煎る → 7 味付けする → 8 袋・箱に詰める → 9 出荷する





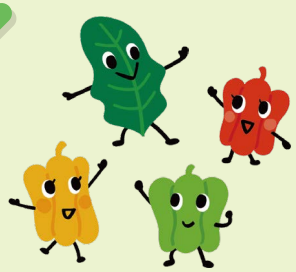
7 いよいよ味付け。エビの味を活かしながら、適量の植物油と食塩などで味を付けます。



9 アームロボット(パレタイザー)がかっぱえびせんを仕分けして、出荷されます。



ホームページでも作り方を紹介しているよ!
http://www.calbee.co.jp/kappaebisen/



野菜スナックができるまで

いろいろな野菜が使われていて、1972年の発売から長く愛されているのがサッポロポテト。
素材のよさを生かしながら、おいしく仕上げているよ。

サッポロポテト

できるまで 3日間

野菜を丁寧に下処理し、
生地を練りこむことで
野菜がおいしく食べられる
味わいに仕上げています。

1 じゃがいもを蒸す



蒸し器でじゃがいもを蒸します。

2 野菜ペーストをつくる



野菜を下ごしらえし、混ぜ合わせてペースト状にします。

3 原料を混ぜる



小麦粉に①のじゃがいもと②のペースト、3色の野菜のつぶを混ぜ合わせます。

4



蒸しながらこねて、もち状の生地をつくります。

ベジたべる

できるまで 3日間

5種類の緑黄色野菜入りで、緑・黄・赤の3種類の色とそれぞれ程よい野菜のおいしさが
楽しめるハート型のスナックです。

1



5種の緑黄色野菜に小麦粉を加えて混ぜます。

2



蒸しながらこねてもち状の生地をつくります。

3



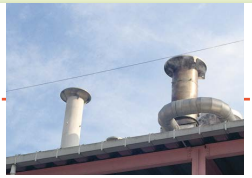
生地をうすくシート状に伸ばします。

1 原料を混ぜる

2 蒸して生地にする

3 生地を伸ばす

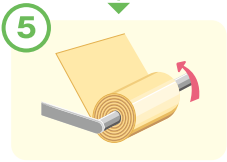
ものしりコラム



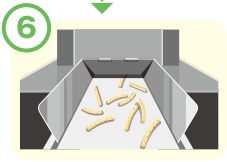
工場の煙突から出ているものはなんだ?

工場の煙突から白い煙がもくもくとあがっているのを見て「地球に害はないのか」心配になった人もいるかもしれません。白い煙は、商品を作るときに原料の水分が熱で水蒸気に変わり煙突から出て急激に冷やされることで煙状に見えているのです。気温によって見え方が違いますが、この水蒸気は、環境基準は守られています。

4 蒸して生地にする → 5 生地を伸ばす → 6 型抜きする → 7 油で揚げる → 8 味付けする → 9 袋・箱に詰める → 10 出荷する



生地を薄いシート状に伸ばし、ローラーで巻きとり、いったん寝かせます。



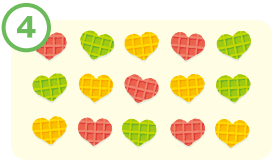
生地をカットし、乾燥させて水分をぬきます。



油で揚げて味付けをします。



袋に入れてできあがり!



ハート型にカットした生地をじっくり乾燥させて水分を抜きます。



油で揚げて味付けをします。

4 型抜きする → 5 油で揚げる → 6 味付けする → 7 袋・箱に詰める → 8 出荷する



動画で作り方が見られるよ!

http://www.calbee.co.jp/sapporopotato

フルグラ®ができるまで



グラノーラと呼ばれる製品。呼び名の由来は「グラニュール(つぶつぶの意味)」と「グレイン(穀物の意味)」を組み合わせてできた言葉だと言われてるよ。

Calbee フルグラ® おしさザクザク♪

できるまで 約60分

フルグラ®はオーツ麦を主原料に、複数の穀物を焼き上げたグラノーラとフルーツの酸味と甘みが楽しめる朝食シリアルです。

1 原料を用意する



原料は、オーツ麦、ライ麦、玄米などの穀物。

2 生地をつくる



原料にシロップを混ぜ合わせて、生地をつくります。

3 生地をのばす



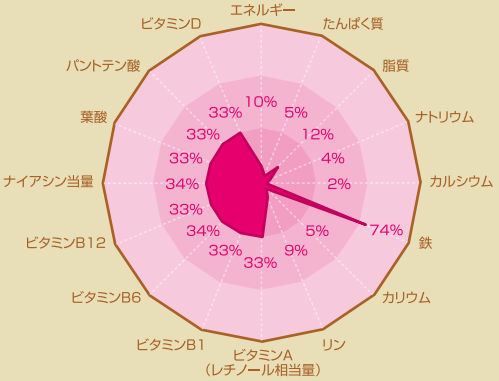
できた生地は、きれいに薄く板状に伸ばします。

栄養を考えて食べよう

フルグラ®は、ごはんやパンと同じく炭水化物を多く含み、食事のときは主食になります。
栄養を考えると、フルグラ®単品ではなく、たんぱく質とビタミン・ミネラルを追加する食べ方がおすすめです。

炭水化物	たんぱく質	ビタミン・ミネラル
フルグラ®	牛乳 ヨーグルト 卵	サラダ りんご バナナ



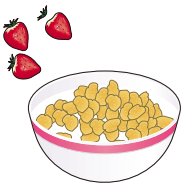


『フルグラ®』1食分50g当たり
※上のグラフは、栄養素等表示基準値(18歳以上、基準熱量2,200kcal)を100%とした場合の摂取割合を示しています。



ものしりコラム

フルグラ®のおいしい食べ方を教えます!



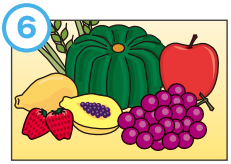
最もポピュラーなのは牛乳やヨーグルトをかける食べ方ですが、お好みでフルーツやジャムを加えるとさらにおいしく食べられます。他には豆乳をかけたり、そのまま食べたり、お菓子の材料として利用している人もいます。冬には温かい牛乳で食べてもおいしいですよ。



④ オーブンでこんがりと香ばしくなるまで焼きます。



⑤ 焼きあがった板状の生地を機械でくだきます。



⑥ 焼きあがったシリアルにドライフルーツを混ぜます。



⑦ 自動計量包装機で、袋に詰めてできあがりです。

④ オーブンで焼く → ⑤ 生地をくだく → ⑥ ドライフルーツを混ぜる → ⑦ 袋に詰める



ホームページにたくさんのレシピがもっているよ!
https://www.calbee.co.jp/frugra/recipe/

おやつを作ってみよう
～フルグラ入りフルーツパフェ～



材料(2人分)

- お好みのフルグラ®……100g
- 生クリーム……100ml
- いちご、バナナ、パイナップルなどお好みの果物……適量
- 市販のチョコレートソース……適量

作り方

①生クリームは八分立てにし、グラスは冷蔵庫で冷やしておく。

②グラスにフルグラ、生クリーム、フルーツなどをお好みで盛り付け、チョコレートソースをかける。

※果物は市販の缶詰、また生クリームも市販のチューブ型ホイップクリーム等を使用すると簡単に作れます。

カルビーの工場は「ゴミゼロ活動」をしているのだ!

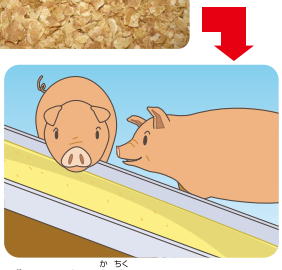
みんなの住んでいる地球にはいろいろな
環境問題が起きているんだ。
だから、自然を守ることはとても大切。
カルビーの工場では「ゴミを出さないようにする」ことを
目標に「ゴミゼロ活動」に取り組んでいるよ。



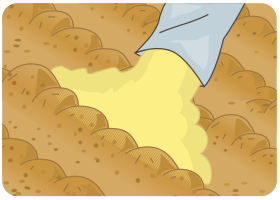
1 じゃがいもの切りクズ、つくっているときに出た不良品は家畜のえさや畑の肥料にするよ!

じゃがいもの芽や傷になった部分、傷んで悪くなった部分、
つくるときに出た「こげ」や「くず」などの不良品は
取り除かれるんだ。それらを家畜のえさにしたり、
畑の肥料にしたりしているんだよ。





ブタなどの家畜のえさに



畑の肥料に



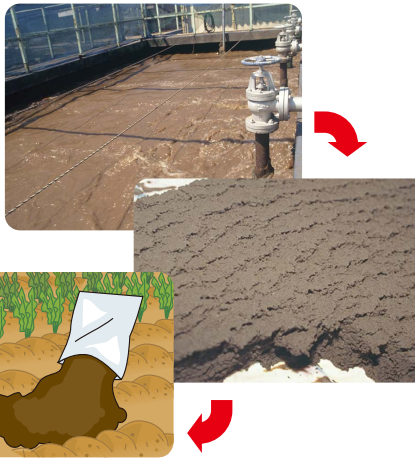
捨てなくても、
こういう使い道が
あるんだね!



かっぱえびせんのエビは
殻もまるごと使うから、
ゴミは出ないんだね



2 じゃがいもを洗ったあとの汚れた水は微生物を利用してきれいにするんだ



じゃがいもを水洗いすると、土やでんぷんが水に混じってしまうんだよ。
それを微生物に食べさせるんだ。

へえ、すごいね!

そうすれば、あとで微生物のかたまりを取り出すと、きれいな水だけが残る。
取り出したかたまりは、畑の肥料にするんだよ。

3 工場から出る廃食油を再生して可能な限りカルビーで使うよ!



バイオディーゼルを商品配送トラックに使用

フライヤー(揚げ調理器)のそうじで出る廃食油は専門業者にお願いしてバイオディーゼル燃料(軽油の代替液体燃料)にしてもらうんだよ。

フォークリフトや商品配送トラックに利用されるんだ。



4 工場のゴミは、リサイクルしやすいように細かく分別するんだ!

工場も燃えるゴミや燃えないゴミ、資源ゴミなど分別はしているの?

もちろんだよ。
でも、徹底的にリサイクルするために、みんなのおうちよりもさらに細かく分別するんだ。
ゴミを資源として活用するには分別が大事だからね。



→ 素材や紐の色でわけて再びプラスチック製品に



→ 固形燃料に



→ 再生紙の原料に

カルビー商品についての「なんで?」「どうして?」を解決するこのコーナー。カルビー

Calbee なんでもQ&Aコーナー

Q1 ポテトチップスコンソメパンチの「パンチ」ってどんな意味?

A1 「パンチ」は、コンソメパンチを発売した1978年当時の流行語だったんだよ。「元気がよい」とか「勢いがある」という意味で使われていたんだ。印象に残る商品名にしたかったから、この名前をつけたんだよ。

Q2 じゃがいもに含まれるビタミンCはどのくらい?

A2 生のじゃがいもにはりんごの4倍以上ものビタミンCが含まれているよ。さらにじゃがいものビタミンCはでんぷんに包まれているため、熱を加えて調理してもこわれにくいんだよ。

※日本食品標準成分表(八訂)増補2023年

Q3 スナック菓子の袋の内側が銀色なのはなぜ?

A3 袋の素材に、PETにアルミを付着させた“アルミ蒸着フィルム”を使っているからだよ。アルミは、光や湿気を通さないので、味や食感を守ってくれるんだ。ほかにも、ポテトチップスの袋は、窒素を入れてふくらませることでポテトチップスが割れたり、油が酸化するのを防いでいるよ。

Q4 なぜ「かっぱえびせん」というの?

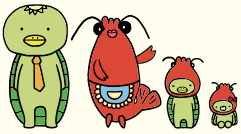
A4 「かっぱ」は昔から日本人に親しまれてきた伝説の動物だよね。昭和20年代、清水崑画伯が描いた「かっぱ天国」というマンガが大人気だったんだ。そのころ、小麦粉からあられをつくることに成功したカルビーは、清水氏にお願いしてかっぱのキャラクターをパッケージに描いてもらって、「かっぱあられ」を発売したんだ。そのシリーズ最後の商品が「かっぱえびせん」で、「かっぱ」の名前だけが今でも商品名として残っているんだよ。



Q5 カルビーのいろんなキャラクターについて教えて!

A5 「かっぱえびせん」のパッケージにいるキャラクターを知っているかな?その名も『かっぱえび家』。いつも仲良しの4人家族です。また「じゃがりこ」のパッケージに登場しているキャラクターは『食べだしたらきり(キリン)がないお菓子』ということでキリンが採用されたんだ。サラダ味は”じゃがお”、チーズ味は”りかこ”と味によってそれぞれ違った名前がつけられているよ。他にも色々な商品にキャラクターがついているのでぜひチェックしてみてね。

●かっぱえび家
かっぱパパ(まじめでやさしい)
えびママ(ミュージカルが好き)
かっぱえびくん(小学1年生)
かっぱエビーちゃん(1歳)



●ポッタ
じゃがビーのキャラクター。



●じゃがお
家族の大黒柱で、頼もしい存在。健康については口うるさいが子供たちにはとてもやさしい。趣味は日曜大工。



によく寄せられる質問に答えるよ!

Q6 商品名はどうやって付けられるの?

A6 カルビーの社内で、数百～数千個にものぼる商品名のアイデアを出し合い、そのなかで例えば「お菓子のいちばんの長所を伝えられて、なおかつ印象に残る名前」を決めるよ。「じゃがりこ」という商品名を考えたのは、なんと開発担当者の男性。新しくできたじゃがいものお菓子を友人の「りかこ」さんに試食してもらったら、とてもおいしそうに食べてくれたので、「じゃがいも+りかこ」→「じゃがりかこ」→「じゃがりこ」という商品名が思い浮かんだのだそう。じゃがりこの「カリッ」とした食感を連想させ、覚えやすい名前であることから、みごとに採用されたというわけなんだ。

Q7 賞味期限を過ぎた商品は食べられるの?

A7 賞味期限とは、正しく保存(※)した場合に食べ物が“おいしく”食べられる期限のこと。品質については、十分に保証できるよう余裕をもって期限を設定してあるから、期限が切れたからといって、すぐに食べられないということはないんだ。

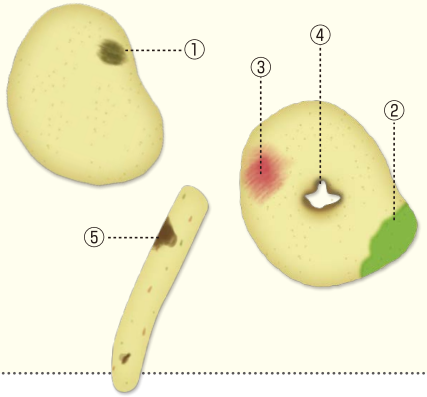
※高温・多湿の場所、直射日光を避けて保存してください。

Q8 どうして、休眠させているじゃがいもから芽が出るの?

A8 ポテトチップス用のじゃがいもは、生食用と同じ温度で休眠させると糖分が増えて、揚げたときに焦げるから、生食用よりやや高い温度で休眠させてるよ。だから、芽が成長することがあるんだ。成長した芽は、工場できちんと取り除かれているよ。

Q9 時々ポテトチップスやじゃがりこなどにある、黒い点や粒はなに?

A9 ポテトチップスの場合は、じゃがいもが収穫時から貯蔵、輸送中に受けた打撲の傷跡。この傷跡が、時が経つうちに硬くなり黒くなるんだよ。(①)
また周辺に緑色がでることがあるよ。(②)これは栽培中にじゃがいもの一部が地上に露出したために日に当たり、表面が緑化したものなんだ。チップスの内側に淡いピンク色や紫色がでることもあるよ。(③)これはじゃがいもが低温条件で緑化したときに起こると言われているんだ。
さらにチップスの中心が空洞になり、(④)その周辺が黒くなったチップスが混ざることもあるよ。これは畑での成育中のじゃがいもが急速に大きくなるときに見られるもの。
じゃがりこ、おさつスナック、サッポロポテトの場合は、野菜を丸ごと使っているので、皮が残ってしまうことがあるよ。(⑤)



掘りだそう、自然の力。

Calbee

2024.3