



今年度販売される紅はるか

施設内にあるやきいも専用機によってじっくり低温で焼き上げられるため、その場でほくほくあつあつの焼き芋が食べられる。事前に予約しておけば施設の営業時間内であれば好きな時間に出来立てを受け取ることも可能。

価格は大きさによって値段は異なる場合もあるが、一本3百円前後。販売期間は来年3月ごろまで。売切になることもあるので早めの購入がオススメ。

日本製鉄アクアパーク（呉市営プール／広島県呉市二河町2番2号）では、11月より焼き芋の販売を開始した。

今年の品種はねっとりとしつつも、なめらかでクリーミーな口当たりと、上品な甘みの特徴の「紅はるか」。熱を入れると糖度50度にもなる高い糖度は、糖質の中でも麦芽糖の比率が高いとされ、スイーツ並みといわれるほど。食べると濃くて強い甘さがあり、女性に人気である。

焼き芋販売開始

今年はねっとり紅はるか

焼き芋をおいしく食べて健康への第一歩

さつまいもには、糖質の吸収をゆるやかにして、食後の血糖値の急激な上昇を抑える働きをする「水溶性食物繊維」と、胃や腸で水分を吸収して大きくふくらみ、腸を刺激して、便通を促進させる働きをする「不溶性食物繊維」の2種類の食物繊維が多く含まれている。それらの働きによって腸内環境が整えられ、便秘やむくみの解消に効果があるといわれている。

そのほか、食物繊維との相乗効果で整腸作用をサポートしてくれるヤラピンやデトックス



さつまいもは豊富な栄養成分が含まれ、準完全食品と呼ばれる



持ち帰ってジッパー付きの袋に入れて冷蔵庫で冷やす

クス作用があるカリウム、美肌作りやエイジングケアに効果を発揮するビタミンC、ビタミンE、アントシアニンやクロロゲン酸が豊富に含まれ、美容やダイエット効果が期待されている。今話題の食材となっている。さらにサツマイモを焼くことで甘みが増し、おいしく食べられるため、年齢問わず喜ばれるのもうれしいポイント。

冷やすとさらにうれしい効果が

焼き芋が冷やされると、サツマイモに豊富に含まれる炭水化物の一種であるデンプンが、レジスタントスターチという物質に変化。レジスタントスターチは食物繊維と同じ働きを行い、腸内環境を整え、便秘解消に役立つため、便秘しがちな方におすすめ。

予約方法

①施設を利用する前に受付にて氏名と本数、受取時間を伝え、料金を支払い。利用が終わった後受付にて受け取り。

②電話 0823-32-2227 にて氏名と本数、受取時間を伝える。受け取り時間に来場し、受付にて料金を支払い、焼き芋を受け取る。



焼き上がりまで約30-40分。施設を利用してる間に出来上がる

日本製鉄アクアパークへの
ご意見ご要望はこちらから



Google フォームが開きます

KURE
焼芋通信

発行者

日本製鉄アクアパーク

〒737-0818

広島県呉市二河町2番2号

<https://shinko-shieipool-kure.com/>



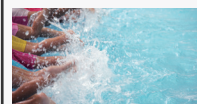
2023 年（令和 5 年）

11 月 20 日

月曜日

お知らせ

キッズスイム
生徒募集



くわしくは
0823-32-2227