



熟成された糖度 43 度の自然な甘さ

千葉県産「紅はるか」の原料から約10%程しかとれない 厳選した高品質の極上干し芋を使用

通常、生のサツマイモは糖度10度程のものが16度位（※安納芋など）になるのですが、2022年に新設した自社貯蔵庫で約1年かけてじっくり熟成させたサツマイモ（紅はるか）は、その後丁寧に蒸して干し芋に加工していくので、商品になるころには糖度43度（※当社調べ）に達し、その甘みはフルーツにも匹敵するほどです。弊社の「干し芋」は安心な国内千葉県産のサツマイモからできた商品で、体に優しく大人から子供まで老若男女で楽しめる商品です。一般的に「干し芋」には、カリウム、マグネシウム、カルシウム、鉄分などのミネラル、ビタミンCやビタミンE、ビタミンB1などのビタミン類も含み、栄養素が豊富です。また、蒸しただけのさつまいもに比べて約2倍ものカリウムも含んでおり、美容や健康維持をサポートするのに最適なアイテムでもあります。



干しの屋の干し芋

原材料	さつまいも (千葉県産紅はるか)
内容量	120g/250g
賞味期限	90 日
保存方法	常温

干し芋 (HASHIKKO) HQ ハイクオリティ M、L

千葉県産の熟成させた紅はるから生まれた、いわゆる切れ端の部分です。切れ端の部分ですが、良い部分を厳選しており、味は逸品です。厚みは薄切り、形はいろいろ楽しめます。

原材料	さつまいも (千葉県産紅はるか)
内容量	M90 g・L 200 g
賞味期限	90 日
保存方法	常温

干し芋スティック

千葉県産の熟成させた紅はるから生まれた、干しの屋基準の厳選された干し芋を、食べやすいスティックタイプにしました。

原材料	さつまいも (千葉県産紅はるか)
内容量	120g/250g
賞味期限	90 日
保存方法	常温



提供可能販促物

会社概要

有限会社丸恭（干しの屋）

〒289-0314
千葉県香取市野田 340-1
TEL 0478-82-1310 / FAX 0478-83-3866
<http://www.y-marukyo.com/>

確かなおいしさと健康を追求し、 楽しいライフスタイルを提案します

有限会社丸恭は、千葉県香取市（旧小見川町）に所在しております。食を通じて、ご家庭に喜びと幸せを提供し、地域の皆様に信頼され、思いやりのある会社を目指すことを掲げ、NB商品や地産地消のオリジナル商品などを地元スーパーや地域小売店へ販売を行なっています。地域の食をさらに広めるため、香取市産のさつまいもを使用し、高品質な干し芋の流通をはじめました。

おいしさの POINT

- ・千葉県産紅はるかのみ使用
- ・熟成された糖度43度の自然な甘さ
- ・原料から約10%ほどしか取れない厳選した部分を干し芋にしております

販売・表彰実績



店舗での販売の様子

販売実績

近隣の道の駅をはじめ、高速道路PAエリア、高品質スーパーマーケットや「わくわく広場」様、ECサイトなどで販売をしております。



店舗での販売の様子

弊社直売所がございます

地産地消の干しもの専門のブランド『干しの屋（ほしのや）』を立ち上げると同時に、新店舗として「HOSHINOYAファクトリースタア」を2023年5月19日（金）に千葉県香取市にオープンしました。



コラボメニューの様子

「Tokyo City i CAFE by PRONTO」様とのコラボメニューに採用されました

「Tokyo City i CAFE by PRONTO」様にて弊社の商品がカフェコラボメニューとして採用されました。「千葉県産生スイートポテトラテ」というドリンクとして販売されました。

