

種子島純産 安納いもについて

弊社が契約している鹿児島県種子島の生産者グループでは、
こだわりの栽培方法と入念な貯蔵により、**味、糖度、色み、食感**に優れた
種子島純産の安納いもだけを全国にお届けしております。

豊かな自然と、綺麗で澄みきる海に囲まれた静かな島「種子島」

山がほとんどない独特の環境により、海から届くミネラルをたっぷりと含んだ
海風が土へと運ばれ、**特有の豊かな土壌**がつくられます。

その中ですくすくと育つ「種子島純産安納いも」は厳正な糖度検査を通過した特別な食材として
国内外でお客さまにお喜びいただける食材としてお取り扱いいただいております。



生産者

種子島純産安納いもを、特別な栽培方法で
生産。さまざまな人気スイーツの
原料としても使用される、本物の安納いも
だけを育てる、こだわりの生産者です。



生産農場

ご案内する安納いもはすべて、
種子島の恵まれた自然の中で育まれた
農場で栽培されております。



種子島純産 安納いも

鹿児島県本土や、他の地方でつくられるもの
ではなく、発祥の地としてその味や色み、
食感でも違いをみせる、種子島純産安納いも。

種子島純産 安納いもについて

種子島内でも少数の生産者のみが通過する、厳正な糖度検査。
そして、しっかりとした**貯蔵・管理**がなされたものだけをお届けしております。

焼いたり、蒸したりすることで、天然のスイートポテトのような**味、食感、色み**に仕上がります。
冷やして食べても、シャーベットのようにおいしく、生クリームやバニラアイスとの相性も抜群。
様々なスイーツにはもちろん、天ぷら、ポージュ、お芋ごはん、焼き野菜などでもおすすめです。

特に**女性やお子さま**にも喜んでいただける特別な素材です。



おいしさとお料理に映える色み

じっくりと温めることで甘み、旨みを引き出していただくことができ、お料理にも映える、輝くような綺麗な色みも大きな魅力です。



ねっとり、とろけるような食感

スプーンでもすくえるような、ねっとり、とろけるような食感。他にはない上品な舌ざわり。



豊富な栄養価

豊富な食物繊維。ダイエット効果も期待できるビタミンB1。老化防止効果のあるビタミンEなどなど。準完全栄養食と呼ばれる安納いもは、健康志向が高いお客さまへも訴求効果のある食材です。

お取り扱い例



安納いもトリュフ

安納いもをベルギーチョコレートで包みこんだスイーツ。年間20000箱以上のヒットとなり、秋冬には各百貨店で特集されています。



安納いもスイートポテトパン

そのお店で最も有名なあんぱんに次ぐヒットを記録しました。



安納いものバニラクリーム和え

コース料理のデザートとしてお使いいただきお客さまより最高の評価をいただきました。



焼き安納いも バニラアイスのはせ

数量秋限定のデザートメニュー女性にとにかくご好評です。



安納いも 季節限定パンケーキ

数種の限定メニューをお出しいただきいずれも期間を延長する人気となりました。

他にも全国多数の飲食店さまでご使用いただいております。