

しっとり、やわらか。米糍をまとわせた、新感覚の干しいも

ヤマト福山商店 こうじ 糍干しいも 10/2(水)新発売

福山醸造株式会社は、ヤマト福山商店ブランドの新商品として「ヤマト福山商店 糍干しいも」を2024年10月2日(水)に発売いたします。

【こだわり・特徴】

- 北海道産「べに紅はるか」に北海道産米糍をまとわせた、新感覚の干しいもです。
- 収穫後にキュアリング処理^(※1)を施した、糖度13度以上のさつまいものみ厳選して使用しています。
- 雪室を利用した湿度の高い冷温の空気で、ゆっくり時間をかけて乾燥させました。
- しっとりやわらかな食感と深い甘みをお楽しみいただけます。

近年、「美容や健康に嬉しいおやつ」として注目を集めている「干しいも」。低脂質、低GI食品^(※2)でありながら、食物繊維が豊富でカルシウムやビタミン等も多く含んでおり、栄養バランスに優れているため、普段の間食にはもちろんのこと、お子様のおやつやトレーニング時の栄養補給としても人気を呼んでいます。

今回発売の新商品『ヤマト福山商店 糍干しいも』は、じっくり寝かせた北海道産のさつまいもに弊社醸造蔵で仕込んだ米糍をまとわせ、雪室でゆっくり低温で乾燥させた、新感覚の干しいも。黄金色の『糍干しいも』はしっとりやわらかく、深い甘みと格別な味わいをお楽しみいただけます。

原料のさつまいもには、なめらかな口当たりと高い糖度が特徴の「紅(べに)はるか」を使用。上質でおいしい『糍干しいも』に仕上がるよう、収穫後にキュアリング処理^(※1)を施し、



ヤマト福山商店
糍干しいも 100g

糖度13度以上のさつまいものみを厳選しました。

原料と製法にこだわって完成させた、ひととき豊かな味わいの干しいもです。ぜひお試しください。

※1 傷ついたサツマイモ等を高温多湿の条件下におき、傷口にコルク層を形成させて病原菌の侵入による腐敗を防ぐ方法。粘度や甘みが増し、外皮もなめらかになります。 ※2 血糖値の上昇値率を示す指標となるGI値が55以下の食品。GI値が低いほど、糖質の吸収が穏やかであると言われています。



【商品情報】

ヤマト福山商店 糎干しいも 100g

内 容 量：100g

希望小売価格：645円(税抜)

発 売 日：2024年10月2日(水)

取扱い予定店：大丸札幌店 ほっぺタウン【B1F】、北海道どさんこプラザ札幌店、きたキッチン オーロラタウン店、きたキッチン モユク店、きたキッチン 新札幌店、きたキッチン 旭川店、センカ 新千歳空港店、北海道銘菓 センカランド(通販)、とみおかクリーニングSapporoLab.719、とみおかクリーニングLIFE LAB アピア店、とみおかクリーニングALTIMALL東神楽店、とみおかクリーニング旭川駅前店、とみおかクリーニング旭川西店、くるるの杜、ツキネコ北海道、DANSHAKU LOUNGE(なないろななえ隣)、エトワール海渡(通販)、弊社オンラインショップ、直売所 他

【福山醸造株式会社 会社概要】

明治24年(1891年)創業。令和3年(2021年)に創業130周年を迎えた北海道の老舗メーカー。「北海道の食卓を、もっと豊かに」をキーワードに、北海道内をはじめ全国へ醤油・味噌を主とした調味料を発信しています。

<https://www.tomoechan.jp>

【本件に関するお問い合わせ】

福山醸造株式会社 ヘルス&ビューティー事業部 担当:南里(なんり)、堀田

TEL. 011-711-8181(受付時間:平日8:30~17:00)

メールアドレス: inomata@tomoechan.co.jp