

心を込めてお届けします。

種子島のモノ語り

有限会社ふじた農産



ふじた農産を開業して20年以上がたちます。私たちはこれまで安納芋一筋。環境に、味に、品質にこだわってお客様に最高の一品をお届けようと努力して参りました。

是非、私たちが大切にしているこだわりを知ってください。

焼いもっ娘は創業以来、我が子のように大切に作り上げてきた焼き芋商品です。

ふじた農産の冷凍安納芋はこの甘い蜜もそのままに急速冷凍してお届けしております。





## 焼き芋っ娘

焼き芋娘は、今や全国的に有名になった安納芋の焼き芋を、ご家庭ですぐに楽しんでいただけるように冷凍致しました。

畑で大切に育てられた安納芋を使用しております。

安納芋の特質を活かすために、収穫後にもこれ以上手を尽くせないほどに工夫されておりです。

まず芋に対するこだわり。

現在は、全国で生産されている安納芋ですが、焼き芋っ娘は種子島産のみを使用しています。

同じ苗でも育った環境が違えば味が変わるので。

安納芋の生育に最も適しているのは、発祥の地である種子島。

島の土、気候、風、全てそろってこそその安納芋。

この安納芋の甘みは、熟成されることで引出されます。なので収穫後、温度13度〜15度、湿度85%前後に管理された石蔵で、お芋が甘みをしっかりと蓄えるまで2カ月以上じっくりと熟成させます。

この石蔵に入れる前に、もうひと手間、安納芋の収穫時に細かな傷がついてしまうと、熟成中に腐ってしまうことがあります。それを防ぐために、キュアリング室（大量貯蔵室）に入れます。

温度30〜33度、湿度90〜95%の条件のキュアリング室に3日間入れますと、傷口が自然治癒します。

そしてその後、傷ひとつない芋に戻って、石蔵にて熟成させるのです。

熟成後にたつぷりと甘みを蓄えた安納芋は、洗浄して丁寧に一つ一つの手で選別いたします。

選び抜かれた安納芋を焼くのに使うのは鹿児島県のシンボル、桜島の溶岩プレートと炭火。

炭火で熱せられた溶岩プレートから出る遠赤外線の中で、回転させながら2時間かけて焼き上げられ、安納芋から蜜がしみ出てまいります。

この焼き方こそ、焼き芋っ娘のこだわり「元祖溶岩炭火焼製法」でございます。

焼き上げられた芋は検査されマイナス30度以下で急速冷凍し、商品となります。

こうして焼き芋の極み、焼き芋っ娘は誕生いたしました。たくさんのお手間と長い時間をかけ、ひとつの焼き芋とあいなりました。

電子レンジでチンして温めるのが王道ですが、半解凍くらいをぜひ召し上がってみてください。

まるでもうアイスクリーム。バニラアイスを添えれば飲食店でそのままお出しできるクオリティーになります。

我が子を育てるように大切に作られた焼き芋っ娘、是非ご賞味くださいませ。



“安納芋”は、鹿児島県種子島の安納地区周辺で栽培される、中が濃黄色の甘くしっとりとしたさつまいもです。ふじた農産の冷凍安納芋はこの甘い蜜もそのままに急速冷凍してお届けしております。

品名：焼いもっ娘  
内容量：500グラム（袋）  
金額：¥702（税込）



たねがしまる

有限会社 ふじた農産 |

〒891-3111 西之表市西町 46  
【鹿児島支店】  
鹿児島市薬師2丁目8-29

☎0997-23-3311

☎099-251-8090 FAX099-251-8009