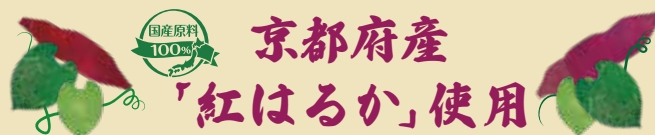




農場はもちろん、加工工場も2018年より有機JAS認証を取得した工場で製造しています。



原料のさつまいもは、京都府産有機栽培紅はるかを100%使用しています。

作物を育てるのは土づくりから

みねを高く土を盛り、除草シートをかけることによって、さつまいも栽培の場所には雑草が生えにくいように工夫しています。土づくりし、除草シートをかけて、さつまいもの苗を植えた後の草刈りの管理は、畑の端だけ雑草を高くして、緑のカーテンを作ることによって獣害対策に用いています。



収穫後保管する

自然豊かな土地で育て、収穫されたさつまいもは加工まで保管されます。

さつまいもは上手に保管することによって、ホクホクの食感から粘質な食感に代わり、甘みがさらに増してきます。

さつまいもは比較的温暖な気候地域で栽培されます。保管倉庫は、冬場は、極寒の気候になるため、ストーブを炊き、倉庫の上部にはファンがついており換気しながら一定の温度になるように管理されています。



原料の紅はるかを、洗浄、蒸した後、一つ一つ丁寧に、皮むきしています。



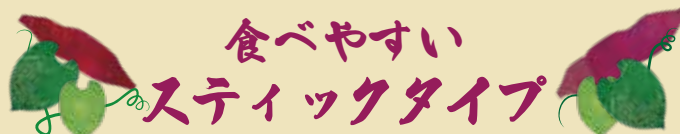
成型を手作業で丁寧に行ったさつまいもをパットに並べ、乾燥機で、70℃、約10時間かけて乾燥させています。基本の乾燥温度と時間なので、常に乾燥状態を確認しながら時間などを調節しています。



乾燥させた、さつまいもを樽に並べて約3日間熟成させます。この熟成期間を設けることによりさつまいもの粘度と甘みがさらに増したほしいもになるのです。



1袋(120g)あたり、食物繊維が5.8g含まれています。不足しがちな食物繊維の補給にもおすすめです。



食べやすいスティックタイプです。そのままでも、おやつやお茶うけにぴったりです。オーブントースターで1~2分温めると、より一層美味しくお召し上がり頂けます。



この商品の詳しい説明はこちら>>
https://sokensha.co.jp/pickup/og_hoshiimo/

