

栃木の契約農家が育てた“紅はるか”を蔵で自然熟成
『栃木県産紅はるか干し芋』 9月下旬より、全国発売開始！
原料の栽培から加工まで自社で管理したこだわりの一品

株式会社壮関(本社:栃木県矢板市 代表取締役社長:板山 健一)は、栃木の契約農家が大切に育てた“紅はるか”を大谷石蔵で自然熟成させた『栃木県産紅はるか干し芋』を、2018年9月下旬より、全国のスーパーや一部コンビニエンスストアで発売開始いたします。



【栃木県産紅はるかの干し芋】

栃木の契約農家と壮関が土壌改良から栽培まで一緒に取り組み、大切に育てた紅はるか芋を100%使用しています。原料の栽培から加工まで自社で管理しているので安心安全。大谷石蔵(※1)で30日以上熟成させ、甘くてねっとりしたとろあま干し芋に仕上げました。低GI食品(※2)である干し芋はダイエットにも効果的です。また、食物繊維が豊富に含まれ、脂質0gのヘルシーな素材おやつは、健康志向の女性、お子様、身体を気遣うアスリートなど、幅広い層におすすめです。外出先等でも手軽に食べられるスティック形状の食べきりサイズで持ち運びにも便利です。

※1 大谷石蔵は地底の「保冷庫」と言われ、気温は真夏でも15度以上にはならず、湿度もほぼ100%で、干し芋を熟成させるのに適した貯蔵庫です。

※2 「GI(グリセミック・インデックス)」とは食品ごとの血糖値の上昇度合いを間接的に表現する数値。この数値が低い食品は、血糖値をゆるやかにあげてくれる働きがあり、食べても太りにくい体内環境をつくれます。

【本件に関する問い合わせ先】

株式会社壮関 管理部 広報課 担当:木暮 紗織 TEL:0287-48-3301 e-mail:saori.kogure@sokan.jp

【商品概要】

商品名：栃木県産紅はるか干し芋

原材料：さつまいも

内容量：45g

想定価格：250 円

栄養成分：1 袋 45g 当たり エネルギー142 kcal, たんぱく質 0.9 g, 脂質 0 g,

炭水化物 35.6 g, 糖質 32.9 g, 食物繊維 2.8g, 食塩相当量 0 g

発売時期：2018 年 9 月下旬

主な取扱店：各スーパー、コンビニエンスストア、各種小売店など



【製造技術のポイント】

・国産で手間の掛かるスティックタイプは珍しく、また、干し芋は糖度と水分値が高いため、一般的にスティック状の加工が困難なところを、加工方法を工夫しスティックタイプの量産に成功。

・医療医薬向けや電子デバイス用機能部品で活用されている包材を利用。これにより安定した品質が保たれ、180 日の賞味期限を実現。（※干し芋の一般的な賞味期限は 30～90 日）



栃木の契約農家のみなさん

■茎わかめに関する美容・健康の情報サイト

「茎わかめ LIFE」 <http://www.kukiwakame.co.jp/>

美容や健康に役立つ情報、美味しい茎わかめの楽しみ方や調理方法、研究結果などを発信しています。

■会社情報

株式会社社関

所在地：栃木県矢板市こぶし台 4 番地 1

TEL:0287-48-3301 FAX:0287-48-3303

事業内容：水産加工品・農産物加工品の製造・販売

【本件に関する問い合わせ先】

株式会社社関 管理部 広報課 担当：木暮 紗織 TEL:0287-48-3301 e-mail: saori.kogure@sokan.jp