


【サツマイモといえば行方市】

行方かんしょのお話



老若男女問わず人気の干し芋。行方市のふるさと納税でも、干し芋は人気の返礼品です。今回は、行方市ふるさと納税に出品中の、市内の事業者の干し芋をご紹介します。

有限会社大和田商事	大志	タネのハシモト	なめがたしおさい 農業協同組合
 <p>「紅はるか」をねっとりやわらかに仕上げています。こだわりのポイントはせいろ蒸し!サツマイモ本来の甘みがじっくりと最大限に引き出されています。</p>	 <p>茨城県産「紅はるか」を使用しています。丁寧に熟成させたサツマイモを使用しているため、甘くねっとりとした味わいが特徴です。</p>	 <p>完全なる天日干しにこだわり、より甘味を追求し、熟成したサツマイモ「紅はるか」を昔ながらのおいしい干し芋に仕上げました。</p>	 <p>「紅優甘（べにゆうか）」(品種：べにはるか)を使用し、農家が天日干しで一つ一つ丁寧に仕上げました。適度な弾力と濃厚な甘さが特徴です。</p>
野原裕一さん	マガリヤマ旨味工房	農産物直売所 やさいの声	一般社団法人 行方市まちづくり推進機構
 <p>サツマイモ（紅はるか）の生産から加工までをしている農家がつくる干し芋です。自然な甘さが自慢の自然食品です。</p>	 <p>自家栽培したサツマイモを煮て、換気管理を徹底しながら干し芋にしています。昔ながらの製法で、噛めば噛むほど味が出る、おいしい干し芋です。</p>	 <p>やわらか仕立てソフト干し! サツマイモは皮付近が一番甘くて栄養たっぷり。究極の干し芋をつくりたい!という思いが詰まった皮付き干し芋です。</p>	 <p>サツマイモの素材本来の甘みを最大限に生かした、甘く濃厚な味わいが特徴の干し芋です。黄金色が目に鮮やかで、柔らかくしっとりしています。</p>

市では、ふるさと納税制度を活用し、市に寄附してくださった方に対して地元特産品を贈呈することによって、地元特産品のPR・販売促進、地域の企業の活性化を図っています。サツマイモや干し芋のみならず、ふるさと納税返礼品を出品していただける市内の農畜水産業者や製造業、加工業の方を募集しています。出品等に関するご相談などは随時受け付けていますので、お気軽にお問い合わせください。

【問い合わせ先】一般社団法人行方市まちづくり推進機構（行方市ふるさと納税受託会社） ☎ 0291-32-7561

市内のサツマイモに関する情報をお待ちしています。出荷先を探している生産者の方や、おいしいサツマイモスイーツのお店など、どんな情報でも歓迎です。

【この記事（サツマイモ）に関するお問い合わせ先】
ブランド戦略課 ☎ 0291-35-3114（直通）



サツマイモ LOVE の皆さんはこちら▲