

追熟で糖度をあげた 有機紅はるか^{使用}



季節
限定

有機さつま芋の
スティックフライ

美味しさの ヒミツ!



ワタミファーム
千葉県佐原農場
有機さつま芋

居酒屋業界初!!
最高評価3つ星



農場長自慢の有機紅はるか!

化学肥料を使わず育った有機さつまいもは土の栄養をたっぷり吸って育ちます。紅はるかは既存の品種よりも「はるか」に甘いということから「紅はるか」という品種名が付けられました。

糖度をあげる追熟!

収穫後30日以上保管した、さつまいものみを出荷。寝かせるほどデンプン糖化が進み甘くなります。温度・湿度を管理した保管庫でさつまいもは更に甘くなります。後味すっきりした上品な甘さが特徴です。



素材を味わう特別カット!

さつまいも本来の甘味を感じて頂くために、紅はるか特徴であるホクホク感を感じることができるスティック加工となっております。外はサクッと、中はホクッと食感をお楽しみください。



さつま芋ラバー

「なこくん」も太鼓判!!



「なこくん」のプロフィール (Instagram:@oimo.jp)

茨城県出身の23歳。栄養士、フードコーディネーターの資格を持つ。これまでに食べたさつまいもスイーツは1,300品以上のお芋ラバー。2018年からInstagramでさつまいもスイーツの投稿を開始し、フォロワー数は1.4万人超え。2023年11月21日放送の「マツコの知らない世界『さつまいもスイーツの世界』」に出演。