



ポテトかいつか

NEWS RELEASE

報道関係各位

2022年8月12日
株式会社ポテトかいつか

1年で1000万本以上売れている大人気の冷やし焼き芋 「冷やし焼き芋」で作る芋スイーツなどの簡単レシピを公開

株式会社ポテトかいつか（本社：茨城県かすみがうら市、代表取締役社長：貝塚 みゆき、以下ポテトかいつか）は人気が高まる「冷やし焼き芋」を使った夏におすすめのレシピを考案し、ホームページで公開いたします。

ポテトかいつかでは、年間を通じて「冷やし焼き芋」（冷蔵・冷凍含む）の製造・販売を行っており、2021年4月～2022年3月では、販売量が昨年対比109%と増加しております。また、その販売本数は年間約1170万本※に相当しており、暑い時期に冷やした焼き芋を食べることが広まってきております。今回、管理栄養士の市野真理子さんが、人気商品である「紅天使」（オリジナルさつまいもブランド）の「冷やし焼き芋」を使った夏向けアレンジレシピを4品考案いたしました。夏場の食欲が落ちがちな時期ですが、「冷やし焼き芋」を使って簡単にオシャレで、栄養価を考えたレシピとなっております。

※2021年4月～2022年3月の販売重量。1本あたり100gで換算。



《人気の冷やし焼き芋商品》

商品名	蔵出し焼き芋かいつか 熟成蔵【紅天使】	ほくほく山かいつか 紅天使焼きいも
内容量/ 販売価格	8本入り/1520円	500g/800円(参考価格)
販売店舗	蔵出し焼き芋かいつか かすみがうら本店、つくば店、イオン土浦店、流山おおたかの森店、プレイアトレ土浦店、ラゾーナ川崎プラザ店、公式オンラインショップ	全国のスーパーなど
商品画像		

◆市野 真理子さんからのコメント

「冷たい焼き芋」は、熱々の焼き芋の時よりも「レジスタントスターチ(難消化性でんぷん)」が多く含まれています。「レジスタントスターチ」は、お通じをよくしたり、腸内環境を整える作用のほかに、血糖値をゆるやかに上げたり食べすぎを防ぐといった効果があることもわかってきました。温めてしまうと効果は減ってしまいますので注意してくださいね。

■焼き芋のレアチーズケーキ

火を使わずに簡単調理！お子様とのお菓子作りにもおすすめです。

【材料】(4人分)

冷やし焼き芋(紅天使)	1本(皮なし 150g)
水	50g
ゼラチン	5g
牛乳	100g
クリームチーズ	100g
グラニュー糖	25g
生クリーム(ホイップされたもの)	20g
ミント	適量



【作り方】

- ① 耐熱容器に水を入れ、ゼラチンを振り入れたら 10 分ほど置いてふやかします。ふやけたら、ラップをせずに 600wの電子レンジで 20 秒ほど加熱し、混ぜ合わせて溶かします。【調理ポイント】ゼラチンは、よく溶けていない場合、数秒ずつ加熱を追加してください。
- ② 冷やし焼き芋は皮をむきボウルに入れ、牛乳、クリームチーズ、グラニュー糖を加えてなめらかになるまで良く混ぜ合わせます。
- ③ ②に①を加えて良く混ぜ合わせます。
- ④ ③を器に盛り、冷蔵庫で2~3 時間ほど冷やし固めます。
- ⑤ ④の上に生クリームを絞り、ミントを添えます。

【栄養ポイント】

口どけなめらかな、簡単焼き芋スイーツです。牛乳やクリームチーズをたっぷり使用しているため、カルシウムが摂れるのも嬉しいポイントです。カルシウムは、日本人のほぼ全ての年代で不足しがちな栄養素です。さつまいもには、カルシウムと共に骨を作る際に必要なマグネシウムが含まれていますので、おすすめの食べ合わせとなります。

■焼き芋のデリサラダ

なめらか食感の甘い焼き芋&さっぱり酸味のヨーグルトが相性◎のやみつきサラダです！

【材料】(2人分)

冷やし焼き芋(紅天使)	1本(皮なし 150g)
ヨーグルト(無糖)	80g
ベーコン	25g
玉ねぎ	1/4 個(50g)
ブロッコリー	30g
オリーブ油	小さじ 1/2
マヨネーズ	10g
塩	少々
黒こしょう	少々



【作り方】

- ① ヨーグルトはざるに入れ、水気を切っておきます。【調理ポイント】ヨーグルトの水気を切ることで、味わいや食感が水っぽくならず仕上がります。
- ② 冷やし焼き芋は皮をむき大きめの一口大に切ります。
- ③ ベーコンは1cm幅、玉葱は薄切りにします。
- ④ ブロccoliは一口大に切り、小鍋で火が通るまで茹でたらざるにあげます。
- ⑤ フライパンにオリーブ油をしき中火にかけ、③と塩を加え火が通るまでさっと炒めます。
- ⑥ ボウルに①、②、④、⑤を入れ、マヨネーズと黒こしょうを加えて混ぜ合わせます。

【栄養ポイント】

焼き芋には食物繊維が豊富に含まれており、善玉菌を含むヨーグルトと一緒に食べることで、腸内環境を整えるのにおすすめの食べ合わせとなっています。サラダの中に入っている玉ねぎにも食物繊維やオリゴ糖が含まれているので、一緒に腸内環境を整えてくれます。ブロッコリーも食物繊維を多く含む食材です。

■焼き芋の豆乳冷製スープ

焼き芋の甘さを感じる優しいスープです。

【材料】(3人分)

冷やし焼き芋(紅天使)	100g
コンソメ	5g
湯	200ml
豆乳(調整)	200ml
オリーブ油	少量
黒こしょう	少々
パセリ	少量



【作り方】

- ① 冷やし焼き芋は皮を剥き、ざく切りに、コンソメは湯で溶かしておきます。
- ② 豆乳と①を合わせてミキサーにかけたら、冷蔵庫で冷やします。
- ③ 器に盛り、オリーブ油を垂らし、黒こしょう、パセリを散らします。

【栄養ポイント】

これからの時期、大量に汗をかくと、水分とともに体の浸透圧を調整しているナトリウムとカリウムも失われます。さつまいもや豆乳にはカリウムが豊富に含まれており、スープは水分とナトリウムを補給するのに最適です。暑さで食欲が落ちている時にも食べやすいメニューです。

■焼き芋でつくる簡単スイートポテト

冷やし焼き芋を使った、さつまいもを茹でる工程無し
の簡単スイーツです！

【材料】(4人分)

冷やし焼き芋(紅天使)	1本(180g)
バター	10g
グラニュー糖	10g
卵黄	適量
黒ごま	少々



【作り方】

- ① 冷やし焼き芋は横半分に切り、中身をスプーンで取り出します。
- ② ポウルに①、バター、グラニュー糖を加え、なめらかになるまで良く混ぜ合わせたら、①の皮の中に戻し入れま
す。【調理ポイント】バターが固い場合は、耐熱皿にのせ 10 秒ほど電子レンジで加熱すると混ぜ合わせやす
くなります。
- ③ ②に卵黄を薄く塗ります。
- ④ 230℃に予熱したオーブンで 10 分ほど焼き色付くまで焼き、黒ごまをちらします。

【栄養ポイント】

焼き芋にバターと砂糖を加える事で、より濃厚な味わいのデザートに仕上がります。スイートポテトや大学芋にはよく黒ごまが振られていますね。実は黒ごまとさつまいもは、相性の良い食材です。黒ごまに含まれるビタミン E とさつまいもに含まれるビタミン C には活性酸素の働きを抑える作用があり、一緒に摂る事で相乗効果があると言われています。

【紅天使とは】

さつまいもの専門会社として 50 年以上にわたり様々な品種を扱う中でいくつかを代表するオリジナルさつまいもブランド。茨城県産の原料を中心に長年のノウハウによって温度・湿度調整された貯蔵庫等で熟成させることでより甘さが増します。焼くことで最高糖度 47 度の濃厚な甘さとねっとりした食感になることも最大の特長です。

【蔵出し焼き芋かいつかについて】

茨城県を中心に焼き芋専門店全 6 店(かすみがうら本店、つくば店、イオン土浦店、流山おおたかの森店、プレイアトレ土浦店、ラゾーナ川崎プラザ店)の直営店舗を展開。焼き芋をはじめとする様々なさつまいも関連商品とともに、快適な時間をお過ごしいただけるカフェコーナーで、パフェやソフトクリーム等のスイーツや、さつまいもを使用したメニューを提供しています。

オンラインショップ公式サイト：<http://www.kuradashi-yakiimo.com/shop/>

公式 Instagram：<https://www.instagram.com/kuradashi.kaitsuka.official/>

公式 Twitter：<https://twitter.com/yakiimokaitsuka>



かすみがうら本店

【レシピ考案／市野 真理子(いちの まりこ)さんプロフィール】



デザイナーフーズ株式会社 代表取締役社長／管理栄養士

食品メーカー、外食、コンビニエンス、スーパー等に対してセミナー、講演、商品企画開発、情報提供、栄養カウンセリング、衛生管理等のアドバイスを行う。TV、雑誌などメディアにも数多く出演・掲載実績あり。

【株式会社ポテトかいつかについて】

ポテトかいつかは、茨城県を中心に契約農家からさつまいもを仕入れ、貯蔵・洗浄・加工を行い、全国の小売店、外食事業、食品加工会社や消費者へ直接販売している茨城県最大のさつまいも専門の会社であり、2020 年からカルビーグループに加入しています。時代を先取りしてさつまいもの新たな価値を世の中に伝え、お客さま・生産者さま・従業員・地域社会の幸福と発展に貢献してまいります。

握りだそう、自然の力。

Calbee