



ポテトかいつか

## NEWS RELEASE

報道関係各位

2023年2月2日  
株式会社ポテトかいつか

# 「紅天使」の焼き芋を使用した新感覚干し芋 『蜜干(みつぼし)』誕生！ 蜜たっぷり、こだわりの逸品 2023年2月6日(月)から発売開始

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）は熟成焼き芋専門店「蔵出し焼き芋かいつか」から、「紅天使」の焼き芋を使用した新商品『蜜干（みつぼし）』を2023年2月6日（月）から発売いたします。



### 【商品概要】

- ・商品名：蜜干（みつぼし）
- ・発売日：2023年2月6日（月）
- ・賞味期限：製造日より30日
- ・内容量：70g
- ・価格：税込み680円
- ・販売店舗：  
蔵出し焼き芋かいつか全店（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）、  
蔵出し焼き芋かいつか公式オンラインショップにて販売



### 【蔵出し焼き芋かいつか公式オンラインショップ アドレス】

<https://www.kuradashi-yakiimo.com/shop/>

### 【商品特長】

- ・茨城県産「紅天使」の焼き芋を使用することで、濃厚な蜜の甘さ、焼き芋の香ばしさ、柔らかさを持った新感覚の干し芋が誕生しました。
- ・焼き芋の蜜をそのまま干した甘さを表現するために『蜜干』という商品名にしました。また、“三ツ星のおいしさ”という意味も込めています。
- ・更にトースターで温めることで、外はカリッと、中はもちっとした食感をお楽しみいただけます。



## 【開発担当者コメント】

株式会社ポテトかいつか  
マーケティング・開発部 川浪(かwanaみ)さん



蔵出し焼き芋かいつか自慢の「紅天使」を使用することで、濃厚な焼き芋の風味を感じられる焼き干し芋を生み出せるのではないかと考え開発をスタートしました。若い世代の方は干し芋に対して、素朴で昔ながらというイメージを持っており、思わず食べたくなる・買いたくなるような新感覚の干し芋を目指し開発いたしました。焼き芋は1本1本硬さや蜜の入り方が異なるため、干し芋にするときに乾燥時間等を調整するのが難しく、現場の方々と協力して、約半年間試作を重ねました。専門店ならではの味わいをぜひお楽しみください。

## 【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、かい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が最大の特長です。

## 【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>



## 【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。

掘りだそう、自然の力。

**Calbee**