

IMO-KA



MIYAGI-ZAO

蔵王連峰の大地から生まれた

宮城のさつまいも芋

芋香の特製

蔵王連峰の一望無限な大地に葉を広げ根をはる宮城のさつまいも芋「芋香IMO-KA」。気候変動でこれまでの産地生産数が減少しはじめ、昨今※1宮城県でもさつまいも芋生産が始まりつつあります。当農園では宮城蔵王の気持ち良い丘陵で育てたさつまいも芋に「熟成の手間」をついやし、現在北限といわれるこの地でも甘味のある美味しいさつまいも芋を生み出しています。それが「芋香IMO-KA」です。

※1：2022年

芋香の拘り 1

【キュアリング作業】

収穫後のさつまいも芋を3～4日間、温度30℃～35℃、湿度90%以上で保存することにより、さつまいも芋はコルク層を形成し、でんぷんを酵素により糖に変える働きを生み出すことで甘みが増す他、腐敗や変質を防ぎ、表面の傷の回復や病害への耐性も向上させます

芋香の拘り 2

【低温保存作業】

キュアリング作業後、2～3ヶ月間13℃～15℃での低温保存を行うことで、さつまいも芋のでんぷんを酵素により糖化させます。それにより糖度が上がり甘いさつまいも芋への熟成がされます。古からの知恵に現代の研究習熟が相まった賜物です。

芋香の用途

- 大型芋 → 焼き芋用に！【焼き芋もブランドスイーツ】
- 小型芋 → 輸出用に！【東南アジアでは小型が流通】
- 規格外品 → 加工用に！【菓子惣菜に/ペースト加工、蒸切干し加工etc】

お取引等お問い合わせは下記へご連絡ください
Mail : yasuko.s@ichix.co.jp

みやぎ蔵王莓農園

983-0831 仙台市宮城野区萩野町2-18-8 TEL:050-3559-6541 FAX : 022-774-2096
989-0831 宮城県刈田郡蔵王町平沢字山の入前145 (農園)

芋

