

Made in Kushima
逸品ストーリー

世界へとつながる馴染みの味! 「さつまいも」

株式会社くしまアオイファーム



【焼き芋直売所】
 営業時間 9:00~17:00
 場所 くしまアオイファーム
 本社事務所内
 (串間市奈留6564-12
 旧内田産業跡地)
 商品 焼き芋・冷やし焼き芋

しっとりとした柔らかい食感と豊富な蜜の『葵はるか』。これを冷蔵庫で一晩冷やして、スプーンでひとくち。やさしく上品な甘さが口いっぱい広がります。

「品種によって味はさまざま。自分のお気に入りを見つけてほしいです」と話してくれたのは、株式会社くしまアオイファームの池田葵さん。現在、南九州を中心に約200の農家と契約しており、5品種のさつまいもを取り扱っています。時期によって採れる品種は異なりますが、一年を通して出荷できることが強みです。

また、輸出に関しても国内トップクラス。大型の貯蔵庫や出荷場、クラウドを活用した管理体制など、最新鋭の設備を導入しています。特に、掘り起こしたさつまいもの自然治癒を促し、品質を向上させる『キュアリング貯蔵庫』は、日本有数の設備です。

「世界中の人たちにさつまいものおいしさを伝えたいです」と葵さん。最近ではさつまいもを擬人化し、バーチャルユーチューバーを使った広告で、若い人たちにも関心を持ってもらうような取り組みや、海外に目を向けた新しい打ち出しも始まっています。

まだまだ暑さが残る9月。『冷やし焼き芋』で涼を感じてみませんか？