



株式会社 東京フード
〒327-0004 栃木県佐野市赤坂町 940-3
TEL: 0283-23-6743
2022年 4月 4日 発信

報道関係者各位

東京フード 新食感のおいもスイーツ 『皮つき干し芋×チョコ』発売

国産青果物卸や加工製造を行う株式会社東京フード(本社：栃木県佐野市／代表取締役社長：塚越恒美／以下 東京フード)は、2月『皮つき干し芋×チョコ』を発売しました。独自の製法で、皮付きのまま、干し芋にし、外側はパリッと、内側はしっとりとした新食感がお楽しみいただけます。

開発のきっかけは、いも家 kaneki の『いもラティエ』こと、いもラティエ SHODO が中心となり、干し芋の製造工程で出る規格外の芋に付加価値をつけることを模索している中、露店で販売されているチョコバナナからヒント



を得たものでした。さつまいもは、茨城県産のシルクスイートを原料とし、東京フードが生産者と直接取引をする契約農家から取り寄せています。茨城県鉾田市の契約農家、梶間農園の梶間章氏によると、「農園の土壌は関東ローム層で、江戸時代からさつまいも栽培に適した土地とされ、茨城の豊富な日照量と、海風の恩恵を受け、柔らかくおいしいサツマイモが生産できる。また畑ごとに肥料を変えて、研究を重ねている。」と、美味しいものづくりへのこだわりを続けている農家さんに恵まれています。商品開発にあたり、さつまいもの風味

を最大限生かすために、高級菓子に使われるオレンジット（砂糖漬けの柑橘類の皮をチョコレートでコーティングしたフランス生まれのお菓子）をイメージし、さつまいもの皮をうまく活用することで、チョコレートとの相性が抜群に良くなりました。

食品廃棄物を減らす SDGS に貢献できる商品であることはもちろん、東京フードの高い安全基準をクリアした、安心安全なスイーツとして、多くの皆様にご賞味いただければと考えております。製品のこだわりは尽きることなく、さつまいもの個性、その日の気候を考慮しながら社員が丁寧に焼き上げています。東京フードの本社新店舗、いも家 kaneki は佐野市にあり、アウトレットやショッピングモール、あしかがフラワーパークなどの観光地も近いため、首都圏のお客様は、今後の行楽シーズンにはぜひお立ち寄りください。



本件に関するお問い合わせ

株式会社 東京フード <https://www.tokyo-food.co.jp/>
担当者 佐々木/山口 メールアドレス info@tokyo-food.co.jp
〒327-0004 栃木県佐野市赤坂町 940-3 TEL: 0283-23-6743