



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 8月8日 発信

報道関係者各位

株式会社 東京フード 代表取締役社長に 塚越 将童が就任

砂糖不使用の「イモ蜜」を贅沢に使った『いも氷』

さつま芋スイーツ専門店いも家 kaneki にて販売中

「美味しさと健康」をスローガンに掲げる食品メーカー 株式会社東京フードは(本社：栃木県佐野市／以下東京フード)は、2022年7月1日は代表取締役 社長に塚越 将童(つかごし しょうどう)が就任したことをお知らせいたします。塚越は長らく現場から企画・マネージメント、取締役副社長として務めてまいりました。お客さまへのサービスを従来以上に提供できるよう、組織の整備・拡充を図っています。

■代表取締役社長 塚越 将童からのメッセージ

このたび(株)東京フードの代表取締役社長に就任しました塚越将童です。今までは副社長として、沢山のお客様や日本各地の生産者の皆様、社内や地域の皆様にお世話になり支えられて今日までやってくる事ができました。いくら感謝しても足りません。

新米社長でまだまだ足りない部分が多く、皆様にはご迷惑をおかけしますが、頑張っ一日でも早く本物の社長になれるように努力して参ります。

まずは前社長が今まで築き上げてきたものを全て受け継ぐ事に集中します。そして時代の変化に柔軟に対応できるよう、スタッフと共に学び、共に汗を流し、産地やお客様との取り組みを強化し、お客様に満足して頂ける企業、地域から必要とされる企業に成長させて参る所存であります。今後共、より一層のご指導ご鞭撻のほど宜しくお願い致します。



■「イモ蜜」を贅沢に使った『いも氷』は罪悪感なしのインスタ映えスイーツ



いも家 kaneki ならではの、いも家 kaneki にしか出来ない、際立つ特徴のある商品を平日頃考えているなかで、夏でも冷やして美味しく頂ける「焼き芋」と、今や季節を問わず人気のある「かき氷」を組み合わせってみました。新しい夏のスイーツを研究し、何度も試作を繰り返す中で「いも氷」が完成しました。



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

-商品のこだわり-

ゴールデン安納芋から8時間以上かけて抽出し甜菜糖をブレンドして創り出した「奇跡の安納芋蜜（シロップ）」は、砂糖を一切使っておらずスツキリとした味わいで、罪悪感なくお召し上がり頂けます。また、原料のさつまいもは全て東京フードが契約産地から仕入れた希少品種で、4種類（京都府産 京いち姫、鹿児島県産 ゴールデン安納芋いも、栃木県産 日光紫いも、茨城県産 姫はるか）の国産さつまいもを使用しております。「いも氷」で氷の涼と、品種が異なるお芋の味、風味、色などをお楽しみ頂けるひと皿となっております。

株式会社東京フード / さつまいもスイーツ専門店いも家 kaneki



栃木県佐野市赤坂町 940-3 0283-23-6743

店舗営業日 : 火曜日～土曜日（日、月、祝日は定休）営業時間 10:30～17:30

8月は毎週土曜日 19:30 まで 2 時間延長して営業致します。また、17:30～19:30 はハッピータイムとして全品 10%値引きとなります。ご来店おまちしております。

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 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