



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 9月 5日 発信

報道関係者各位

株式会社 東京フード さっぱり美味しい『芋ジャーエール』を発売

砂糖不使用の「イモ蜜」を使用したヘルシードリンク

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／代表取締役社長：塚越 将童/以下 東京フード)は、2022年8月さつま芋スイーツ専門店いも家 kaneki にて新商品、さっぱりと美味しい「芋ジャーエール」を発売しました。砂糖を一歳使用せず製造したイモ蜜（「※奇跡の安納芋蜜」）と蜜漬けた国産ショウガを使用したドリンクで、**イモラティエ SHODO**（代表取締役 塚越 将童）がプロデュースしました。残暑がまだ厳しいこの季節に、いも家 kaneki 店舗限定でお召し上がりいただけます。



■ 開発のきっかけ

いも家 kaneki にしか出来ない、際立つ特徴のある商品を常日頃考えている中で、今年は秋口まで残暑続くという予報も出ている中、さっぱりと飲める飲料を販売して欲しいとのご要望をお客様から多数いただき、開発に至りました。何度も試作を繰り返す中で「※奇跡の安納芋蜜」を使用する事で、後味がスッキリして美味しい**イモ蜜ジンジャーエール = 「芋ジャーエール」**が完成しました。

※奇跡の安納芋蜜とは

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シロップです。砂糖を一切使っておらずスッキリとした味わいで、ダイエット中の方にも罪悪感なくご賞味いただけます。



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

※イモラティエとは

「**いもラティエ**」とは(株)東京フードにて、日本全国のさつまいもの産地、品種、さつまいもスイーツなどの情報に精通しているスタッフに与えられる称号です。

いもラティエ SHODO (代表取締役社長 塚越 将童) は、さつまいもをこよなく愛し、その美味しさを伝える伝道師として活動しています。



■商品のこだわり

砂糖を一切使っておらずスッキリとした味わいで、後味さっぱりで美味しくお飲み頂けます。また、トッピングに使用しているショウガは国内契約産地から仕入れた大ショウガ（品種：土佐一）を、星やハートの形にカットして使用しました。奇跡の安納芋蜜のスッキリとした甘さと、国産ショウガの香りを炭酸ソーダで涼しくお楽しみ頂ける1杯となっております。





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

■ 社内の商品開発メンバーからお客様へのメッセージ

- ・市販のジンジャーエールよりもショウガの風味が香って爽やかなため、残暑厳しい9月にもおすすめ
- ・奇跡の安納芋蜜の甘さは後味がさっぱりしているので、飲みやすい
- ・トッピングのショウガがカワイイため、インスタ映えな写真がとれます
- ・ショウガと安納蜜のフレーバーは相性が良く、ダイエット中の方には罪悪感なくお楽しみいただけます

株式会社東京フード / さつま芋スイーツ専門店いも家 kaneki

栃木県佐野市赤坂町 940-3 TEL:0283-23-6743

店舗営業日 : 火曜日～土曜日(日、月、祝日は定休) 水曜日はポイント2倍デー

公式Instagram : <https://www.instagram.com/imoyakaneki/>



ご来店お待ちしております。

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/>

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