



志摩ブランド認定品

芋蜜しろっぷ

きんこ芋の伝統から生まれた奇跡のしずく



特産品「きんこ芋」を製造する際の煮汁を活用し、未利用部分から新たな価値を生み出した環境に優しい商品です。

糖度は60度以上で、サツマイモ（隼人芋・紅はるか）だけで作る完全無添加の糖蜜シロップです。優しい甘みの中に香ばしさや酸味がある奥深い味わいが楽しめます。

サツマイモ100%、心ほどける黄金の無添加蜜

芋蜜しろっぷは、元々廃棄されていた煮汁を有効活用する「もったいない精神」から誕生しました。

「煮切り干し製法」という、志摩市特有の干し芋の作り方があるからこそ開発できた希少な一品です。サツマイモ由来のビタミンや食物繊維も含まれており、健康的にも良い商品となっています。



株式会社上田商店

住所：志摩市阿児町安乗1076-2
TEL：0599-77-3267



「志摩ブランド」とは？

志摩市が認定する、志摩ならではの自然、歴史、伝統、文化等に根差した、優れた地域資源です。伊勢志摩国立公園である志摩市の大自然とそこに住む人々の知恵や技術によって生まれる「とっておきの逸品」をお楽しみください。