



志摩ブランド認定品

きんこ芋・ぎんこ芋

株式会社上田商店

住所：志摩市阿児町安乗1076-2

TEL：0599-72-3267



志摩の伝統製法で作る干し芋「きんこ芋・ぎんこ芋」

「きんこ芋・ぎんこ芋」は、さつまいもを煮て、切り、干しあげる全国的にも希少な伝統製法「煮切り干し製法」で製造される干し芋です。

きんこ芋は、志摩地域でのみ生産される隼人芋を原材料に製造され、「海女さんのおやつ」として長年親しまれてきました。株式会社上田商店は、そのきんこ芋を志摩地域以外の方にも食べてもらいたいという思いで研究と改善を繰り返して昭和55年に商品化し、40年以上経った今、きんこ芋を全国にお届けしています。

そして、きんこ芋の原材料である隼人芋の収穫量に限りがあることか

ら、芋の種類を紅はるかに変え、同じ伝統製法で同社が独自開発したのが「ぎんこ芋」です。

製造過程において、砂糖や甘味料は一切加えておらず、さつまいも本来の甘さを大切にして完全無添加で製造しています。

完全無添加の伝統製法により生まれる、各さつまいもの凝縮された甘みと濃厚な旨味、和菓子を食べているかのようなもっちりとした極上のやわらかい食感をご賞味ください。

直売所である安乗埵園地内の灯台カフェにて、本商品をお買い求めいただけます。



「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。