



企業探訪 自慢の逸品ができるまで Vol.7

私たちのまち菊川のことをもっとくわしく！もっと大好きに！市内の事業所が生んだ「菊川発！自慢の逸品」を紹介していきます。今回は、株式会社まるやま農場の自慢の逸品です。

問い合わせ 商工観光課産業振興係 (☎35-0936)



材料のサツマイモは、自社農場で有機質肥料を使い栽培。加工前に倉庫で2カ月熟成させ、糖度を高めめます。

株式会社まるやま農場 小笠工場



事業所概要

住所

(本社)掛川市板沢500-5
(小笠工場)菊川市赤土2010-1
従業員数：17人



▲ホームページ



1 蒸したサツマイモの皮を、手作業でむいていきます。その後、専用の器具でスライスします。

2 スティック状に加工したサツマイモを、すだれに並べます。その後、屋外で一昼夜天日干しします。



3 乾燥機でさらに乾燥させます。紫外線を照射することで、天日干しに近い状態になり、甘みも増します。



4 乾燥機から出し、余熱を取ります。形や大きさをそろえ、パッキングします。



安全でおいしい商品
を皆さんに届けます！

主任 原田 海寿 さん

私たちの農場は、高齢化や後継者不足が進み、使われなくなった地元農家の耕作放棄農地を地域資源として有効活用し、消費者の皆さんに安心して安全な食べ物を届けたいという思いから始めました。安全で高品質な商品をお届けするため、コストはかかりますが、全て手作業で加工しています。甘さと柔らかさに、とことんこだわった自慢の干し芋を、ぜひ皆さんで味わってください。

サツマイモは甘みが強い「紅はるか」です。

完成！
自慢の逸品



糖度が高いので、干し芋にした後もしっとり、柔らかな食感が特徴です。味付けしていないので、素材本来の甘みが楽しめます。

年長児さん全員集合 No.139

元気いっぱい、菊川の年長児さんをご紹介します

※写真右上より、年長児さんの笑顔あふれる動画をご覧いただけます。



認定こども園みなみこども園 そら組



認定こども園 そら組

菊川市の魅力あふれる情報はこちらから▼



HP



Facebook



Instagram



Twitter



LINE



YouTube

※市の魅力発信に関わる情報提供を随時募集しています。左記連絡先まで情報をお寄せください。