



〈取締役専務〉
荒川 恭平
あらかわ きょうへい

Q. 今後の展望は？

A. アジア各地にはすでに販路があるのですが、これからは欧米諸国やドバイなどにも販路を拡大して、さつまいもの輸出を伸ばしていく予定です。



コンビオーブンで焼き上げられたさつまいもを、すぐにマイナス40℃で急速冷凍。その後、真空包装すれば冷凍サツマイモの完成です。



Q. 若者へメッセージを

A. 宮崎にはおもしろいものづくりをしている会社がたくさんあって、たくさんの若い人が活躍しています。ぜひ一緒にものづくりをしていきましょう。

影になる部分

株式会社 くしまアオイファーム

新商品の開発で さつまいもの魅力を 世界へ広める

2012 - 2016
Made
MIY



凍ったままでも食べられる『デザぼて』とレンジで温めれば焼きたての風味が味わえる『冷凍焼き芋』。さつまいも人気を不動のものにするために、新商品を開発しました。

「さつまいもを青果として出荷すると、輸送日数がかかるなどの原因で結構なロスが出ていました。さらに、さつまいもの商機は秋〜冬にかけてなので、夏場の仕事量がどうしても足りなかったんです。そこでさつまいもの加工品を作ろうという動きになったんです」

「装置を導入したことで、それまでと比べて作業効率が一気に上がり、新商品の量産体制を確立することができました。その結果売上げが倍増し、スタッフも、デザぼてと冷凍焼き芋を、日本だけでなく、世界にも広げていきたいと一丸になっています。今後は、青果だけでなく、加工品の輸出も伸ばしていきたいですね」

急速冷凍でおいしさを
閉じ込めた新商品
輸出量日本一となった青果に続く

国 内外で需要が高まり
続けるさつまいも。昭和
初期に家業としてさつまいも
栽培を始めた株式会社くしま
アオイファームは、2013
年に法人化し、さつまいもの
輸出量日本一にまで成長を
遂げました。

生 産者が丹精込めて育て
たさつまいもを、確実
においしく消費者に届ける
ために、さらに、夏場の需要
を掘り起こすために、同社は
冷凍状態で販売する新商品
『デザぼて』と『冷凍焼き芋』
を開発。その後、ものづくり
補助金を利用して、オーブン、
急速冷凍機、真空包装機の、
三つの新商品専用機を導入し
ました。



電子レンジで温めれば
いつでも焼きたての風味
を味わえます。



同社スタッフの平均年齢
は36歳。若い人たちが
一丸となって会社を盛り
上げています。



case 11
さつまいもの生産・加工・販売
**株式会社
くしまアオイファーム**

〒889-3531
宮崎県串間市大字奈留6564番地12
TEL 0987-71-2117

若い千カラ

営業として全国、海外を飛び回っていますが、おかげさまで弊社のさつまいもや加工品は高い評価をいただいています。仕事をどんどん任せてもらえるのが弊社の魅力、どんどんアイデアを出してさつまいもの販売量を増やして、生産農家さんたちの力になりたいですね。

亘 聖一郎 (29)
わたり せいいちろう



ものづくり補助金活用 ココがポイント!

高品質な商品づくりへの モチベーションを醸成



今回の設備導入により『デザぼて』と『冷凍焼き芋』の量産体制を確立したことで、「お客さまの口に直接届く」加工品の販路拡大のチャンスが一気に広がり、スタッフのモチベーションが高まりました。

point!