

浅草の有名店の大学芋 自社農場で収穫したさつまいもスイーツ



蜜はトロッと、外はカリッと、中はホクホク。
異なる食感や味を感じて、まさに至福のひととき

大学芋は、さつまいもを油で揚げて蜜を絡める、という至ってシンプルなスイーツです。だからこそ、素材が最も重要なスイーツであり、素材が持っている美味しさを十分に楽しめるのが魅力の素朴な和製スイーツなのです。「おいもやさん興伸」の大学芋は、冷めてからも蜜が絡み、ジューシーにお召し上がりいただけます。濃すぎず、甘すぎず、ホッコリと幸せになれる優しい甘さです。

※青果物の為、季節・時期により商品がない期間がございます。



大学芋（愛小町）

原材料	さつまいも、砂糖、水あめ、食塩、植物油、ごま	内容量	350g (固形量 250g)
賞味期限	60日	保存方法	冷凍



スイートポテト

さつまいも本来のソフトな甘さを生かし、バターと生クリームを加えることにより、風味豊かで体に優しいスイーツに仕上げられています。

原材料	さつまいも、砂糖、バター、生クリーム、脱脂粉乳、乳、卵/香料	内容量	5個
賞味期限	60日	保存方法	冷凍

あいこまち（愛小町）とは？

2014年に品種登録されたばかりのさつまいもで、糖度が高く、さつまいも本来の風味が強いのが特徴の品種です。一般にはまだまだあまり出回っていない希少な品種ながら、その味わいの良さから注目の品種となっており、弊社でも近年特に力を入れて栽培を行っております。しっかりと口当たりで、大学芋としてはもちろんのこと、スイートポテトなどの加工原料としても注目のさつまいもです。



提供可能販促物

販売・表彰実績



浅草の店舗の様子

10店舗の直営店

浅草に5店舗、そのほか巣鴨、北千住、上野、大丸東京店内、松坂屋上野店内に5店舗の直営店を構えています。地元のお客様をはじめ、多くの観光客からもご好評いただいております。



掲載雑誌

毎年、多くのメディアで紹介されています

2022年には日本テレビ『ヒルナンデス!』、テレビ朝日『ザワつく! 路線バスで寄り道の旅』、フジテレビ『潜在能力テスト』、テレビ東京『ひるパ!』で、商品をご紹介いただくなど、テレビ・Web・雑誌など幅広いメディアで取り上げられております。



催事イベントでの販売の様子

全国各地の催事イベントで販売

そごう横浜店様の大人気グルメイベント『芋博』など、全国各地の百貨店様などからお声がけいただき、「さつまいも」や「大江戸」をテーマとした催事イベントで、お客様にご好評いただいております。

会社概要

株式会社カワコファーム

〒289-0349
千葉県香取市内野 438-9
TEL 0478-51-1797 / FAX 0478-82-5880
<http://www.oimoyasan.com>

浅草の有名店を裏で支える生産・製造拠点

大学芋の人気店「おいもやさん興伸」。創業明治9年の老舗甘藷問屋「株式会社川小商店」が、東京浅草に5店舗、そのほか都内に5店舗の店を構えています。弊社は「株式会社川小商店」の子会社として、「おいもやさん興伸」に並ぶお店の商品の製造を行っています。千葉県香取市にて、芋菓子の原料となるさつまいもの生産から、店頭で並ぶ商品の製造まで一貫して行っており、お客様に安定した品質での商品提供を実現しています。



おいしさの POINT

- ・門外不出の職人技で作る、芋とからみ合う家伝の蜜
- ・千葉県香取市の自社農場で収穫したさつまいもを使用
- ・原材料調達から加工、製造、冷凍まで一貫した生産体制

