

2023年10月20日

ごと株式会社

さつまいもの品評会で2年連続「日本一の安納芋」に選出
長崎・五島列島の有機JAS認証農場で栽培されるさつまいも「ごと芋」使用

冷凍焼き芋『ごと焼き ごと芋』

10月20日（金）より予約販売開始

11月30日（木）まで特別価格

長崎・五島列島産の旬な食材を使用した加工食品の製造販売、PB・OEM商品製造および五島列島の特産品販売を行う、ごと株式会社（所在地：長崎県五島市/代表取締役社長：木下 秀鷹）は、五島列島育ちのさつまいもで、2022年度・2023年度の『さつまいも・オブ・ザ・イヤー』安納べに部門で2年連続日本一を受賞した「ごと芋（安納芋）」を使った冷凍焼き芋『ごと焼き ごと芋』2023年収穫分の予約販売を開始いたしました。



対象商品は、冷凍焼き芋シリーズの中でも特に人気の「ごと芋」を使用した『ごと焼き ごと芋』6袋セット 5,180円（税・送料込）で、11月30日（木）までの特別価格となります。

■発売から15年。人気のロングセラーとして130万袋突破！

2008年から製造・販売をスタートした「ごと芋」の冷凍焼き芋シリーズは、焼き芋をおやつや朝食として気軽に楽しめるように、丁寧にじっくりと焼き上げ急速冷凍加工したものです。CAS冷凍という技術を使い、食品中の水分を振動させながら均質状態で一気に冷凍することで、従来の凍結技術で損なわれていた食材の鮮度・食感・旨味・色味などを保持し再現することができるため、いつでも出来立てのおいしさを味わうことが可能となります。

PRESS RELEASE



有機 JAS 認証を取得している「ごと芋」は、平均糖度 36.4 度を誇る甘さが特徴で、1 番人気の『ごと焼き ごと芋』をはじめ、小粒のごと芋を使用した『小粒ごと芋 きらりちゃん』、職人がひとつひとつ手で石焼きした『石焼ごと芋 プレミアム』の 3 商品を展開し、通信販売を中心に人気商品となりました。販売開始から現在までのシリーズ累計販売数は 130 万袋を突破しています。

■2023 年収穫『ごと焼き ごと芋』予約販売概要

「ごと芋」シリーズの中で特に人気がある『ごと焼き ごと芋』6 袋セットの予約販売となります。

予約期間: 2023/10/20(金) ~ 2023/11/30(木)

※期間終了後は通常価格 5,300 円 (税・送料込) となります

【対象商品】

●商品名:『ごと焼き ごと芋』(6 袋入り)

- 内容量: 300g×6 袋 総量 1.8kg
- 賞味期限: 製造より 2 年
- 保存方法: 要冷凍 / マイナス 18℃以下で保存
- 販売価格: 5,180 円 (税込)
- 商品発送: 11 月下旬より順次発送予定



【ご予約はこちらから】

WEB: <https://nagasakigoto.net/products/detail/45>

電話: 0120-05-6262 (平日 9:00~17:00)

■ブランドさつまいも「ごと芋」とは

約 16 年前に五島オリジナルのお芋を作りたいという想いから誕生した、五島列島の自社の畑と契約農家のみで栽培され、2022 年に有機 JAS 認証を取得しているさつまいもです。品種は安納芋で、ねっとりとした濃厚な甘みが特徴です。収穫後は、温度・湿度を管理している暗室で約 40 日かけて熟成させ、蓄えたデンプン質を糖類 (甘味) に変化させることで、砂糖不使用にもかかわらず濃厚な甘みをお楽しみいただけます。

2022 年・2023 年に開催された「日本さつまいもサミット」の、安納べに部門にて『さつまいも・オブ・ザ・イヤー』を 2 年連続で受賞し「日本一の安納芋」に輝きました。

2023 年中に「五島ごと芋 ブランドさつまいもの会」を立ち上げ、生産者同士の情報共有や連携を図っていく予定です。



PRESS RELEASE



■レンジで3分。簡単に食べられる冷凍焼き芋「ごと芋」シリーズとは

じっくり丁寧に焼き上げた焼き芋は平均糖度 36.4 を誇り、蜜のように甘くねっとりとした食感が特徴です。一気に急速冷凍（CAS 冷凍）することにより、食べたいときに食べる分だけを袋から取り出し、そのままレンジで3分温めるだけで出来立ての焼き芋をお楽しみいただけます。夏の暑い時期には自然解凍でゼラート感覚でも美味しくお召し上がりいただけます。おやつだけでなく、朝食や運動後のエネルギー補給など様々な楽しみ方が可能で、焼き芋は好きだけど、自分で調理するのは大変だと感じている方や、スイーツは好きだけど健康や体形を気にする方など幅広い層におすすめです。蜜がたっぷり、身体にも優しい、まさに「天然スイーツ」である冷凍焼き芋「ごと芋」シリーズをぜひお楽しみください。



■「有機 JAS 認証」とは

農薬や化学肥料などの化学物質に頼らないことを基本として、自然界の力で生産された食品を表しており、農林水産省に許可された登録認証機関の検査に適合した場合のみに有機 JAS マークを取得することができます。対象品目は、農産物・加工食品・飼料・畜産物及び藻類となります。



■『さつまいも・オブ・ザ・イヤー』とは

サツマイモの博覧会「さつまいも博」内で行われる品評会「日本さつまいもサミット」にて、サツマイモ有識者による審査委員会が、日本全国で生産されたサツマイモの中から、特に味わいの優れたものを選んで表彰するものです。審査方法は、全国のサツマイモ生産者から事前に提出された書類をもとに一次審査を実施し、生芋を使用したブラインド食味審査を経て、厳正に審査が重ねられ決定します。



■ごと株式会社とは

「五島から、おいしさを届けたい」をスローガンに、五島列島福江島で創業した食品製造会社です。五島産の食材を使用した冷凍焼き芋やレトルトカレーなどの製造販売、「おみやげ&カフェ ごと」の店舗運営を行っており、五島発のおいしい「食」でひとりでも多くの人を幸せにし、地方から日本を元気にする企業を目指しています。

