

プロの技が冴える、
納得のクオリティ

ほしいも



おすすめポイント
OSUSUME POINT

- ①各工程で、熟練のプロが技術を発揮
- ②独自のほしいも三ツ星生産者認定制度を設置
- ③添加物不使用で、さつまいも自然の甘さを引き出しています

日本一の量と質を誇る、
ほしいも王国。

全国のほしいもの大部分を生産している、ひたちなか市、東海村、那珂市。生産量が多い理由は、火山灰由来の水はけの良い土壌やミネラルを含んだ潮風、冬季の長い晴天など、恵まれた環境にあります。質の高さにもこだわり、「蒸す」「切る」「乾燥させる」という工程ひとつひとつで、熟練のプロが技を発揮。原料であるさつまいものみを使用し砂糖や添加物を一切使用していませんので、自然の甘さが染しめ、安心して食べられます。

また、ひたちなか市、東海村、那珂市のほしいも生産農家や集荷販売業者、農業関係機関から構成される「ひたちなか・東海・那珂ほしいも協議会」では、消費者に信頼されるほしいもづくりを目指し、生産履歴の記載、衛生加工の実践、適正品質表示の3項目を満たした生産者を「ほしいも三ツ星生産者」として認定しています。

さらに、協議会では、ほしいもの品質や知名度の向上、生産者の技術を高めることを目的として、「ほしいも品評会」を開催しています。品評会では、味・見た目・食感の3項目についての審査・投票により、品種ごとに金賞を決定しています。

〈ほしいもの品種〉



サッパリとした甘さとなめらかな食感 シルクスイート

ほしいもには珍しい、サッパリとした甘さとなめらかな舌ざわりが特長です。



誰からも好かれる昔ながらの味わい 玉豊

誕生以来長く愛され続けています。昔ながらの定番の味で一口食べると止まらない、誰からも好かれる品種です。



黄金色に輝く美しい色合い ベにはるか

今までのほしいものイメージを変えるほどの「黄金色に輝く美しい色」と柔らかな食感を実現した品種です。

〈ほしいもの形状〉



大産地ならではのご当地ほしいも 丸干し

小さめなものをスライスせずに、そのまま干したものの。平干しに比べ厚い分、乾燥に時間がかかり、希少で高級。極上の甘さと柔らかさが特長です。



ほしいもの定番 平干し

蒸したさつまいもの皮をむき、薄くスライスして干したものの。

サイズ目安 JA常陸 150g、300g、2kg、5kg

旬の時期 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
★ ★

問い合わせ先 ほしいも品評会・ほしいも三ツ星生産者に関する問い合わせ先
ひたちなか・東海・那珂ほしいも協議会
【TEL/029-273-0111】
〒312-0052 ひたちなか市東石川2-10-1

販売に関する問い合わせ先
JA常陸 【TEL/029-274-8511】
〒312-0011 ひたちなか市中根5994