

有機安納芋の栽培方法

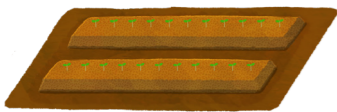
12月

収穫した芋を種芋として越冬保管
(13-16℃)



4月～6月

土中に入れた種芋から芽がでて
伸びたツルを切って畑に植える



9月～11月

有機安納芋の収穫



1月～3月

寒い1月にビニールハウスで
種芋を土中にいれる



7月～8月

真夏に草抜き（有機栽培は除草
剤など農薬をつかいません）



五島商店 佐藤の芋屋の
ポータルサイトをつくりました



《内容例》

- 30日間さつまいも主食ダイエット体験記
- さつまいもダイエット週末編
- さつまいもの品種、食べ方、焼き芋など
- 五島ってこんなところ
- スタッフの五島生活記

各種 SNS でも情報発信中！



Instagram



twitter



Youtube

商品のご注文

お買い物は各店舗から可能です。
お客様の便利なショップより
ご購入ください。

Rakuten



Yahoo!Shopping



auPAY マーケット

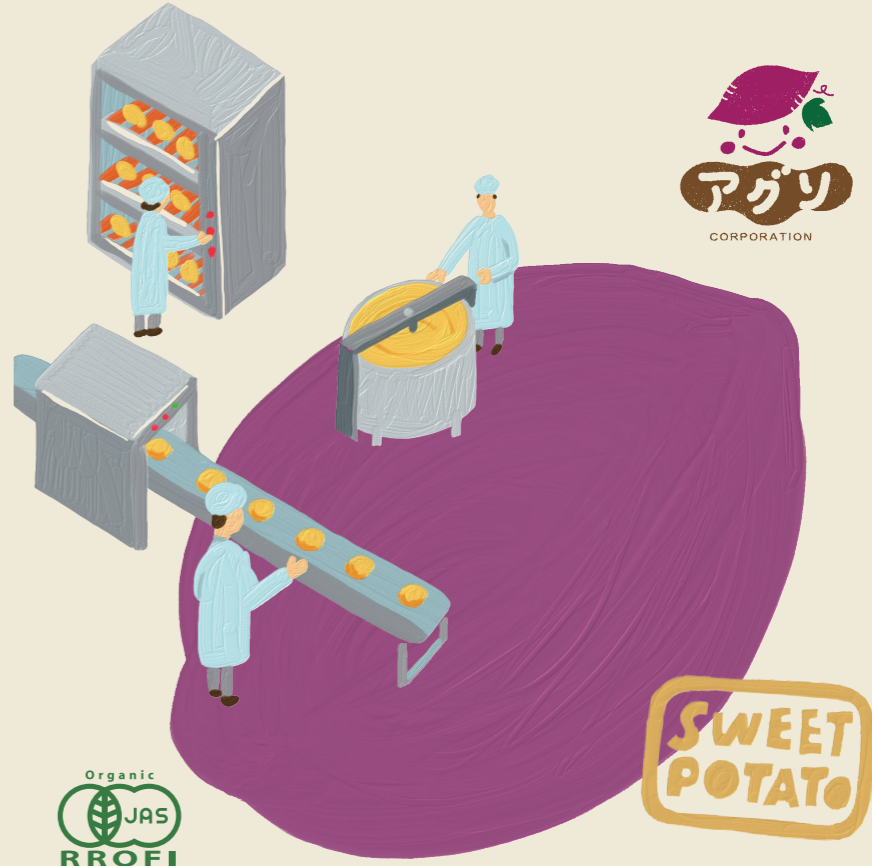


お問合せ

株式会社アグリ・コーポレーション

〒853-0601 長崎県五島市三井楽町濱ノ畔 2969 番地 3

TEL 0959-84-2989 FAX 0959-84-2990 www.osyaburi.jp



お芋農家のおいしい食べ方



有機安納芋
ANNOU-IMO

焼き芋、天ぷら、シチュー。
おすすめはカレー。
できあがり直前に安納芋を
お鍋に入れると◎



有機むらさき芋
MURASAKI-IMO

焼き芋、天ぷら、ポテトサ
ラダ、スイートポテト等。
むらさき芋版の安納芋と言わ
れるくらい甘くて柔らかい。



有機芋おとめ
IMO-OTOME

スイートポテト、ふかし芋、
干し芋など。栗のようなほく
ほくしたお芋です。



ベビーフード「オーガニックおしゃぶー」

オーガニック認証の食べるおしゃぶり。生後6ヶ月～1歳
6ヶ月頃の歯がため時期に、おしゃぶりをしながら噛むこと
や味わう土壌ができ、噛んで食べる習慣が身に
付きます。顎の発達を促進し口に入れておく
と唾液が増え風邪・虫歯予防になります。



有機焼き芋「皮までパクっと」

赤ちゃんに安全を、お母さんに安心をお届けするため、
安心して皮まで食べられるように農薬や化学肥料を使用
せずに、有機由来の肥料と五島列島の土壌を活かした農
法で栽培しました。良質な焼き芋を味わえる、まさに畑
のスイーツです。

農家の食べ方

1時間自然解凍後（もしくは電子レンジの半解凍でラッ
プを掛けずに3分30秒）、トースターで20分じっくり
焼きます。余分な水分が抜けて、皮も香ばしくなります。
※空気が熱により膨張し、実が飛びちるので、焼く前に串などで数箇所穴
を開けてください。



最短の食べ方

凍ったままのお芋を耐熱容器に載せ、ラップはかけず、
電子レンジで温めてください。

調理時間の目安	1本	2本	3本	4本
500w	2分	2分30秒	3分	3分30秒
600w	1分30秒	2分	2分30秒	3分

オーブントースター



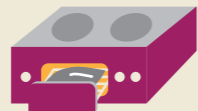
サーモスタットが搭載され
ていると、庫内の温度が長
時間連続して上がりません。
何度か繰り返し加熱してく
ださい。

オーブン



焼き時間の目安
150~200g / **40~50分**
(胴径6cmまでの芋)
200以上 / **60分以上**
(胴径6cm以上の芋)

グリル



アルミホイルに包み、直接
火が当たらないように
遠火で約**30分**
※グリルの種類によっては
できないことがあります。

オリジナルブランド「畑の離乳食」

お粥やだし汁に混ぜるだけ！
有機安納芋の離乳食が簡単につくれます。



生後5ヶ月～

離乳食初期

- 10倍粥 ……大さじ2
- 畑の離乳食 ……小さじ1

10倍粥と焼き芋パウダーを
混ぜたらできあがり。

生後7ヶ月～

離乳食初期

- 7倍粥 ……大さじ3
- 畑の離乳食 ……小さじ1
- だし汁 ……大さじ2

10倍粥と焼き芋パウダー、
だし汁を混ぜたらできあがり。



ご注意！

生芋の電子レンジでの加熱調理は避けてください。
調理時間は短縮しますが、甘味が落ちます。

