

特殊技術によりオリジナルブランドを開発し国内全域で販売 補助金も活用し生産ラインの自動化に着手

さつまいも卸問屋として営業を開始。プロの厳しい要求に答えるべく厳選したさつまいもを供給。茨城県鉾田市を中心に約400件の生産者からさつまいもを仕入れ、年間約17000トンを国内中心に販売している。品質向上と人手不足への対応として生産ラインの自動化に取り組むなど、「さつまいもの新しい価値を育む」をミッションに掲げたさつまいも業界のリーディングカンパニーである。

生産性向上

ものづくり

● 所在地	茨城県かすみがうら市男神240-18	● 設立	1967年
● 電話／FAX	029-897-1815／029-897-1819	● 資本金	10,000万円
● URL	http://www.potetokaitiska.co.jp/index.php		
● 代表者	代表取締役社長 貝塚みゆき		



補助金を活用した生産ラインの自動化

当社は、衛生面を含めた商品品質の向上と人手不足への対応として、ものづくり補助金を活用して、AI技術を活用したさつまいもの生産ラインの自動化に努めている。加工品については、外注による製品製造から、自社生産体制強化を積極的に進め、内製化にも取組んでいる。



オリジナルブランド芋「紅天使」

低温熟成技術により付加価値を高めた独自ブランドさつまいも「紅天使」

当社は、高品質で安心・安全なさつまいもを提供するため、仕入先である約400件の生産者と「共存共栄」のモットーのもと密接なネットワークを築いている。また、生産者からの生芋の仕入れだけでなく、苗や肥料等の資料の提供も開始し、生産者の安定生産に貢献している。仕入れ後には自社倉庫において最長で約1年間熟成可能なキュアリング技術により、糖度を最高47度まで高めたさつまいもを、オリジナルブランド「紅天使」として商標登録した。焼き芋や干し芋、大学芋やジェラートなどとして販売展開することで知名度を高め、同業他社とは差別化した高付加価値な主力商品としてブランド化を図っている。



紅天使を使用した、熟成焼き芋

オリジナルブランド芋「紅天使」の全国展開、直営販売事業の拡大

茨城県鉾田市を中心とした約400件の生産者からさつまいもを仕入れ、年間約17000トンのさつまいもを扱い、国内全域で販売している。国内では、量販店向けや食品メーカーを中心に卸売りしているが、平成24年からは、焼き芋専門店としての店舗事業や通信販売事業も開始するなど、直営販売事業も立ち上げている。また紅天使の生産技術の確立と品質安定のため、従来からの研究開発目的の新品種生産に加え、平成30年から本格的にさつまいもの自社生産を開始している。



焼き芋専門の直営店舗
「蔵出し・焼き芋かいつか」