



SAZANKA

sweet & healthy

SAZANKA STORY . 01

日本のひなた宮崎県から生まれた 極上の熟成やきいも“SAZANKA”

The best aged sweet potatoes
“SAZANKA” from Miyazaki Prefecture, Japan.

日照時間平均 2,116 時間、全国 3 位※と言われる日本のひなた宮崎県。
生産地は、宮崎市田野町。“さつまいも”を育てる最適な環境で生産し、
一括管理を行うため、生産、熟成、出荷工場の拠点はすべて集中しております。
“やきいも”とは思えない、極上の甘みとうまみは、このひなたの恵みと、
生産者が長年かけて、数々のデータを駆使し、理論的に研究してきた独自の生
産、熟成、自社工場における焼き方によって生まれています。

Miyazaki Prefecture, the third sunniest prefecture in Japan, has an average of 2,116 sunshine hours per year. It is produced in Tano-cho, Miyazaki City. The production, ripening, and shipping plants are all concentrated in one place to produce sweet potatoes in the perfect environment and to handle the entire production process. SAZANKA is not just a sweet potato. The secrets behind of this sweetness and taste are the breath of sunlight, the original produce and ripen born by long-time research through a lot of data by our producer, and the special baking process at our own factory.

※出典：宮崎県を“知る”ひなた度データより
<https://www.hinata-miyazaki.jp/data/>

Source: Miyazaki-ken wo “shiru” Hinatado data.
(=Data source of Miyazaki prefecture)
<https://www.hinata-miyazaki.jp/data/>





SAZANKA STORY . 02

有機土壌「さざん華」をベースに 土壌から自社開発した、さつまいも専用土壌

Exclusive soil for our sweet potatoes is specially developed with organic soil which is named “Sazanka”

JAS 特許取得の有機土壌「さざん華」は、生産地である宮崎県内にある養豚場の「豚のふん」を原料として使用。特徴として、栄養価の高いミネラルを含んだ「豚のふん」と、宮崎県内で排出された、間伐材、抜根材、造園屑等の建築廃材を含まない木材チップを混合して、発酵されたものです。堆肥は、発酵温度・製造・選別工程を厳しく管理した中で生産されています。各農作物でも活用し、安心・安全を担保された堆肥です。耕作農家・畜産農家の耕畜連携による、循環型農業で生み出された有機土壌「さざん華」。土づくりからこだわり、安心・安全を担保して、“やきいも”の土壌へ活用されています。また、“水”にもこだわり、縄文時代の水を再現する専用浄水器を使用。土壌開発時から収穫までそのお水のみ使用しています。

The organic soil “Sazanka” acquired a JAS patent is using “pig excrement” from a pig farm in Miyazaki Prefecture, where our sweet potatoes are produced. It is a fermented mixture of pig manure, which contains highly nutritious minerals, and wood chips, which do not contain construction waste such as thinned wood, root cuttings, and landscaping waste, emitted in Miyazaki Prefecture. The compost is made under strictly controlled fermentation temperature, manufacturing, and selection processes. It is a safe and secure compost that is also used in various agricultural crops. The organic soil “Sazanka” is developed through a cyclical farming system based on the cooperation of farmers and livestock farmers. It is used for the “Yakiimo” production, with a special focus on soil development to ensure safety and security. They also use a special water purifier that can recreates the water quality of the Jomon period (Over 2,000years ago). We use only this water in the process from soil development to harvesting.



研究を重ね開発した独自の焼き方

A unique baking method developed through researches

生産された“さつまいも”は、徹底した温度管理のもと、90日間熟成庫で熟成。
自社工場で、焼く前に毎回試し焼きをして、さつまいもの状態を確認します。そして、じっくり約2時間焼き上げたのちに瞬間冷凍庫で瞬時に冷凍させます。自社工場は、やきいもだけに特化した工場ラインを開設。生産から自社工場までの一括管理だからこそ、1日最大1トン“焼き”が可能で、1日、最大数十トン出荷できる体制を整えております。“焼き”については、生産者とさつまいも研究者と長年研究した独自の焼き方で、砂糖やバターを一切使用せず、焼き菓子のような甘さとクリーミーな食感を引き出します。栄養豊富で残留農薬がなく、気兼ねなく皮まで食べられます。
健康と美容が気になる方、赤ちゃんの離乳食からお子様のおやつとして、老若男女問わずにお楽しみ頂ける“やきいも”です。

Our sweet potatoes are ripen for 90 days under strict temperature control.
In our own factory, we test the sweet potatoes each time before baking to check their condition.
And baked slowly for about two hours and then instantly frozen in the super freezer.
Our factory is focused only on “Yakiimo”, baked sweet potatoes products.
Our concentrated production system makes it possible to produce 1,000kg of “Yakiimo” a day in maximum, and ship over 10,000kg of “Yakiimo” a day.
We made a few years of research between the producer and sweet potato researchers, and it gives the sweetness and creamy texture of baked goods, without the use of sugar or butter. It is rich in nutrients, free from pesticide residues and can be eaten skin and all.
This is the perfect sweet potato for everyone who want health and beauty, baby food to children's snacks, young and old.



やきいも専用のさつまいもを生産する“職人”たち。
プロフェッショナルとして、
“SAZANKA”を生産する覚悟。

Professionals who are facing sweet potatoes production seriously
Professional mind as a “SAZANKA” producer




生産されるのは、ただの“さつまいも”ではありません。土壌・堆肥の開発から、生産、熟成、焼き、すべてにおいてこだわり抜く、“職人”たちがいて、初めて“SAZANKA”は生まれます。“プロフェッショナル”としての覚悟を持って、ひとつひとつ、丁寧に、“さつまいも”と向き合う“職人”たちがつくる“SAZANKA”を是非ともご賞味ください。

It is not just sweet potatoes. “SAZANKA” is made of professional who are focusing from the development of the soil and compost to the production, ripening and baking.

Enjoy “SAZANKA” which is made with Professional producers who make great cares of our sweet potatoes.

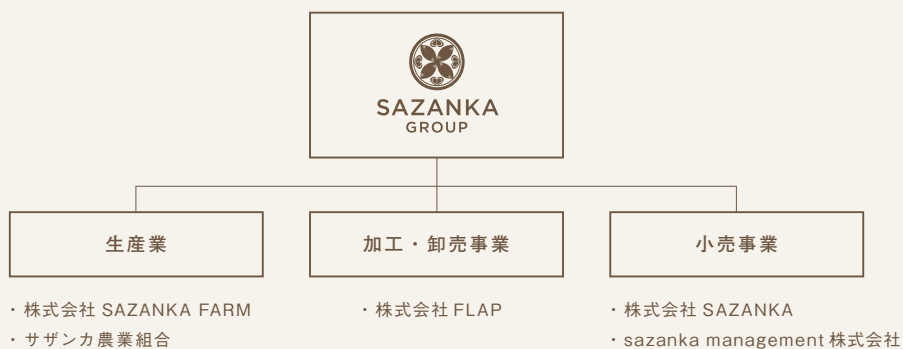


A man wearing a blue long-sleeved shirt, a blue and black baseball cap, and camouflage pants is shown from the waist up. He is holding a single sweet potato in his hands, inspecting it. He is surrounded by large wooden crates filled with many sweet potatoes. The scene is brightly lit, suggesting an outdoor market or farm setting.

丹精込めて育てた安心・安全でおいしいやきいもを
ぜひ皆さん一度ご賞味ください。



会社情報 COMPANY INFO



お問い合わせ先 CONTACT INFO

〒889-1702 宮崎県宮崎市田野町乙 4426-45

TEL 0985-72-3225

E-MAIL info@sazanka-oimo.jp

WEB sazanka-oimo.jp

