



Sweet potato

100%
紅あずま
使用!!

焼き芋 ペースト

甘〜い焼きいもが
そのままペーストに!!

ISO22000取得

HACCP取得

ハラール認証取得

焼き芋ペーストの特徴

その1

**インドネシア栽培
「紅あずま」**

サツマイモの栽培に適したインドネシアの火山灰土壌が広がる契約農場で栽培した「紅あずま」を使用しています。

その2

国際基準クリア!

加工工場は国際基準のISO22000・HACCP・ハラール認証を取得しており、厳しい管理のもと安心・安全な製品を生産しています。

その3

低コストを実現!

インドネシアの農園、工場で栽培から加工まで一貫して行うことで、低コストでのご提供が可能となりました。

その4

作業効率UP!

サツマイモを丁寧に焼き上げペースト状にしています。効率よく手軽に幅広い調理にお使いいただけます。



株式会社 飯田マツブツ

インドネシアの大地で育てた「紅あずま」



チレマイ山が作った土壌

チレマイ山はインドネシアの西ジャワで最も高い標高3,078mの火山です。その麓には火山灰でできた大地が広がり、サツマイモの栽培に最適な土壌を形成しています。この土地で焼きいもに最適な品種の「紅あずま」を栽培から加工まで一貫して行うことで、高品質かつ低コストでの生産を実現しました。

手軽にお菓子や料理にお使いいただけます



スイートポテト



芋羹



栗きんとん

焼き上げたサツマイモを無添加でそのままペースト状にしていますので、お菓子や料理の原料にそのままお使いいただけます。また、加工の手間を省くことができ、効率的な生産を可能にします。



品名	焼き芋ペースト
原料	サツマイモ(紅あずま)100%
原産地	インドネシア
添加物	なし
荷姿	5kg×2pc / 1ケース
保存方法	冷凍保管
賞味期限	製造後2年

お問い合わせ

株式会社飯田マツブツ

〒395-0804 長野県飯田市鼎名古熊2417-1
TEL 0265-21-1177 FAX 0265-21-1178
URL <http://www.iida-matubutu.com/>

飯田マツブツ

