

2025年4月14日
株式会社東武ストア

まじめ農家便

東武ストア生鮮食品 PB「まじめ農家便」第8弾！
しっとり甘い鹿児島県産「赤土新じゃがいも」
4/15(火)より販売を開始します

株式会社東武ストア(本社:東京都板橋区、代表取締役社長:木村 吉延)は、ご好評いただいております当社の生鮮食品PB(プライベートブランド)「まじめ農家便」の第8弾を、2025年4月15日(火)より販売します。エグチベジフル株式会社と共に取り組み、鹿児島県産「赤土新じゃがいも」をお届けします。

まじめ農家便
エグチベジフル株式会社 TOBU STORE

てまひま農家さんの鹿児島県産
赤土新じゃがいも

しっとり濃い甘みが特徴です。ぜひ素材本来の味を感じてください!

石垣で作った段々畑の赤土土壌で育てました。みずみずしくて皮が薄いのので皮ごと料理に使ってください!

てまひま農家の江口 輝文さん



【おいしさのポイント!】

■石垣の段々畑で豊富な日の光を浴びて成長

今回お届けする「赤土新じゃがいも」は、自然豊かな鹿児島県長島町※の石垣の段々畑で、豊富な日の光を浴びながら栽培しています。南国の太陽で温められた石垣の予熱が、寒い季節のじゃがいもをすくすくと育てます。

※産地は収穫時期により、鹿児島県徳之島・沖永良部島産になります

■粘土質の「赤土」で育てています

長島町の「赤土」は高い保水力と水はけの良さを兼ね備えた粘土質の土壌で、じゃがいも作りに最適です。その土壌が甘くて美味しいじゃがいもを育てます。

【生産者さんおすすめの食べ方!】

赤土じゃがいもは、しっとりとして煮崩れしにくのが特徴です。肉じゃがや、カレーなどの煮込み料理がおすすめです。また、皮が薄く皮ごと食べられるので、電子レンジで“チン”して、バターや塩、ハーブソルトをかけて食べるのもおすすめです。小さいサイズのじゃがいもは、洗ってそのまま素揚げにしても最高です!



東武ストアは、今後も生産者とお客さまをつなぐお手伝いができるよう、鮮度・品質にこだわり魅力ある商品を提供します。

以上

【お問い合わせ先】

株式会社東武ストア 総務部 広報担当:梅沢・三瓶
TEL 03-5922-5111(代表)