



IMOYA

金の干し芋

# NIKKO Tropical Bar

しっとり濃厚な甘さ  
自然食スイーツ

## OIMO

### 干し芋



生のさつまいもより**グレードアップ!**  
ダイエットや筋トレに欠かせない驚きの栄養価

ダイエット  
効果

ダイエットや筋トレ中の栄養に  
欠かせない食物繊維が生  
のさつまいもの約2倍。甘い  
のに低GIな優秀食品!

免疫力  
アップ

ビタミンC、ビタミンB群、  
パントテン酸などビタミン  
豊富な干し芋は風邪予防  
など免疫アップ効果あり。

高血圧  
予防

高血圧予防に効果のある  
ミネラル類のカリウムや  
マグネシウムが豊富に  
含まれています。

アンチ  
エイジング

抗酸化作用が非常に強い  
ビタミンEが含まれており  
体内の酸化障害から細胞  
を守る効果があります。

可食部100gあたりの成分

カロリー	277kcal
食物繊維	5.9g
カリウム	980mg
ビタミンC	9mg
ビタミンE	1.3mg
パントテン酸	1.35mg
マグネシウム	45mg



継承の土づくり



六十余年の栽培技術



長い時を経て  
会得した干し芋



伝統技術と  
最先端技術の融合



土づくり、栽培、貯蔵熟成、低温乾燥まで  
全ての工程にこだわり抜いた、極上の干し芋。

さつまいも一筋、代々受け継がれてきた甘藷農園で大事に栽培された  
さつまいも。クラシック音楽を聴かせる独自の貯蔵技術を確認した  
『芋蔵』で年間通じて高品質のさつまいもを貯蔵成熟させています。  
干し芋(シルクスイート)は一つ一つ「手業」で創られる職人技。  
昔ながらの技術の継承と最先端技術(低温減圧製法)の融合で、  
唯一無二の干し芋が完成しました。

# NIKKO

日興フーズ株式会社

東京都新宿区西早稲田 3-30-16 HORIZON.1ビル

TEL : 03-6273-8088 FAX : 03-6273-8716

http://nikkofoods.jp/

WEBSITE



LINE

