

2025年

秋のお勧め商品

★★さつまいも特集★★

各地から続々 各品種が入荷します♪

株式会社 藤代商店

E-mail: info@fujihiroshouten.com

ホームページ: http://www.fujihiroshouten.com/

横浜本社

横浜市神奈川区栄町15-20

TEL 045-453-0411

FAX 045-453-0727

東京営業所

東京都江東区豊洲6-3-1 東京都
中央卸売市場豊洲市場第5街区青果棟2F

TEL 03-6633-0313

FAX 03-6633-0315



←藤代商店ホームページはこちらから！

限定メニュー等に取り入れて頂けたら幸いです。

今後とも宜しくお願い致します！

べにはるか



産地 鹿児島、茨城 他

里むすめ



産地 徳島

紅あずま



産地 茨城、千葉 他・



五郎島金時

産地 石川 他

果肉色 黄白色

甘味が強く上品な風味を持ち、きめ細かくしっとりとした舌触りが特徴です。

果肉色 黄色

きめ細かく美しい外見と上質な甘み、ホクホクとした食感。なんと金時の最上級ブランドです。

果肉色 黄色

加熱すると甘みが増し、栗のような風味も楽しめます。

果肉色 黄白色

ホクホクとした食感と上品で奥深い甘み、繊維質が少なく口当たりが良いのが特徴です。

すずほくい



産地 茨城、鹿児島 他

マロンゴールド



産地 鹿児島

栗かぐや



産地 山形、福島 他

ハロウィンスイート



産地 徳島、茨城 他

果肉色 淡黄色

ほどよい甘さ、ほくほく食感。見た目の色、形が美しく幅広い用途に使えます。

果肉色 黄金色

しっとりとした食感と濃厚な甘みで、加熱すると栗のような黄金色に変わります。

果肉色 黄色

ほどよいホクホク感と上品な甘さ、加熱しても鮮やかな黄色を保ちます。

果肉色 オレンジ

加熱するとより濃く鮮やかなオレンジ色になります。後味に残りすぎない上品な甘みが特徴です。

シルクスweet



産地 茨城、千葉 他

ひめあやか



産地 茨城、新潟 他

パールスイートロード



産地 千葉、鹿児島 他

安納芋



産地 鹿児島 他

果肉色 クリーム色

しっとりとした食感と上品な甘みが人気で、絹のような滑らかな舌触りが特徴です。

果肉色 黄色

加熱すると肉質がしっとりとして、鮮やかな黄色になり、甘みが強いのが特徴です。

果肉色 紫

従来の紫芋に比べて甘みがありホクホクした食感です。加熱すると深い紫色になります。

果肉色 オレンジ

ねっとりとした食感と強い甘み、クリーミーな舌触りです。焼き芋にするとより濃厚な甘さを楽しめます。

ひめあずま



産地 埼玉、茨城 他

鳴門金時



産地 徳島

ゆきこまち



産地 愛媛、千葉 他

大栄愛娘



産地 千葉

果肉色 黄色

ホクホクとした食感が特徴で、より幅広い料理に使える万能な品種です。

果肉色 黄金色

鮮やかな紅色と栗のようなホクホクとした食感で、上品で後味の良い甘さが特徴です。

果肉色 クリーム色

ホクホクとした食感で繊維質が少なく口の中でサラサラと溶けるような上品な舌触りです。栗のような素朴な甘みがあります。

果肉色 黄白色

上品な甘さと、しっとりなめらか食感、きめ細かい果肉で柔らかく上品な甘さが特徴です。

※ 9月中旬以降順次入荷予定になります。詳細は担当者までお問い合わせくださいませ。