

承認No. 880 株式会社おいもハウス

経営革新計画のテーマ

SDGsに根ざし、さつま芋の皮を使った商品の開発販売

経営革新承認日：令和5年12月12日 承認期間：令和5年6月～令和10年5月

“経営の革新を導く諦めない姿勢”

焼 き芋や干し芋の受託製造を主な事業として、平成28年に国桜技研工業株式会社（食品機械製造業）の食品部門から独立。平成30年に安納芋で大学芋等を製造する新規事業に取り組み、1回目の経営革新計画の承認を受けた。事業は順調に進んでいたものの、令和2年に創業者が亡くなり、継続困難となった。

その後、現代表に事業が承継され、新たな体制で再スタート。芋の旨味を引き出す当社独自の製法に可能性を見出し、経営課題の解決と自社商品の開発・販路開拓に取り組むこととした。



“自社の強みとさつま芋が有する価値をヒントに”

当 社は、「焼き芋の焼きの技術（機械制御）」、「干し芋の皮を剥く技術（丁寧な手作業）」、「代表のIT活用と営業活動」に大きな自信がある。

また、従来から携わってきたさつま芋には、自然の甘みと高い栄養価があることから、健康食品としても潜在的な価値があると見込まれている。

これらを掛け合わせ、「さつま芋を原料とした健康食品の開発」に活路を見出した。

商品開発においては、手作業で丁寧な加工であること、SDGsに繋がること、健康面で効果が認められること、全国的に類を見ない食品で鹿児島の新しい特産品として全国展開できることの4つを念頭に検討を重ねた。



会社概要

代表者:代表取締役 ディアコノ 緑
創業年:平成28年
資本金:1,000千円
所在地:いちき串木野市川上294
電話番号:0996-36-5590

業種:その他の食品製造業
従業員数:10人(令和6年5月期)
URL:<https://oimo-house.com/>

“「かわいっ茶」の誕生”

試行錯誤の末、新しく開発に至った商品が、鹿児島県産のさつま芋の皮を原料にしたお茶「かわいっ茶」である。

冷凍にした焼き芋を蒸して、手作業で丁寧に皮を剥いだ後、乾燥させた皮を原料としてティーバック形式のお茶を試作した。既存商品の購入者に配布したところ、「焼き芋の香りや甘味がしっかりあるのに飲みやすくで美味しい」といった反響があり、商品化への手応えを得た。

さつま芋は、古くから食されてきたが、皮に含まれる機能性については研究が進んでおらず、その栄養素は未知である。今後は、本事業の中で、県工業技術センターや地元大学等と連携しながら、製造技術の確立や栄養分析を進めて、「栄養機能食品」として展開していく計画である。

安納芋や紅はるかの皮を使った「かわいっ茶」、ベニハルカ「かわいっ茶」に黒糖を加えた「甘〜いかわいっ茶」の3つのラインナップを揃え、子どもからお年寄りまで多くの方に、鹿児島の大地が育んだ香りと旨味、栄養分を味わって貰えるお茶に育てていきたいと考えている。



ベニハルカ「かわいっ茶」
・大きいサイズ (10g × 7袋入り)
・小さいサイズ (10g × 4袋入り)

“「さつま芋の皮を使ったお茶」を世界へ”

さつま芋は、白米より、低カロリー、低糖質である。代表の夫は、外資系企業に勤務するカナダ人で、海外における健康志向の高まりを肌で感じている。まずは、アメリカへの輸出を拡大すべく、FDA（アメリカ食品医薬品局）の認証取得を計画している。「hand-crafted roasted sweet potato peel tea」として、「かわいっ茶」を世界中で楽しんでいただきたい。

今後も、鹿児島の生産者の皆さんが丹精込めて栽培したさつま芋を余すことなく加工し、SDGsに根ざした取り組みを推進していく。