



# いとうふあーむの紅はるか

北本市で19代続いとうふあーむのさつまいもは、所有する雑木林の落ち葉を堆肥として苗床をつくり、農薬や化学肥料を極力使わない、自然の営みに沿った栽培をしています。土中の洞穴を使った室(ムロ)で1~2カ月寝かせてから販売することがこだわりで、十分に熟成させることでさらに甘みが増し、しっとりした食感を出すことができ、焼き上げると蜜が飴のように溶け出しキャラメルのような香りが出ます。いとうふあーむの直売所では石焼の焼き芋販売も大好評。そのほか、ふるさと納税返礼品にも出品中です。



いとうふあーむ

北本市下石戸1-281

TEL : 048-591-4114

✉ itwakk369@gmail.com

