

imoma:ru.



imoma:ru

イモマール

干し芋製造での工程で出てくる、不要になった芋を
新しい形に変え、産まれた茨城県へ戻ってくる。
回り回ってお菓子になると、何もなかったところ取引が発生し、
就労支援事業における工賃向上のつながる仕組みが生まれます。
イモマールを中心に、茨城県と兵庫県神戸市・西宮市の
就労支援事業、工賃向上への活性化を図ります。

サツマイモ

茨城県

まわる仕組み→【まわる】

まるい形→【まある】

商品化

西宮市

製あん

神戸市

いもまる



LINE UP



6個入り包装



5個入りBOX



10個入りBOX

いばらき県のサツマイモが、 回り回っておいしいお菓子になりました。

イモまるって??

イモまるとは、芋ペーストとミルク餡を絶妙なバランスで合わせた芋ミルク餡を上品な薄皮で包んで焼き上げたおいしいお芋の、まあるいお菓子です！
お芋がイモまるになるまでには回り回った物語があるのです！



いばらき県の【干し芋】

茨城県での干し芋製造は、那珂湊（現ひたちなか市）で始まり、今では全国の9割以上が茨城県で生産されています。
そんなおいしい干し芋になるサツマイモを更においしいお菓子にするため、このプロジェクトは始まりました！イモまるは、このいばらき県からスタートするのです！



西宮市でまあるいお菓子に変身！

おいしい“芋ミルク餡”になったお芋が回ってきたのは、西宮市のe's BAKE WORKS。ここではクッキーやプリンを作っているお店。ここで“芋ミルク餡”を生地で包んでからおいしく焼き上げます！いばらき県で生まれたお芋は、回り回って西宮市でイモまるに変身するのです！



神戸市でおいしいあんになりました！

1902年創業以来、日本の伝統食品である“あん”を100年以上にわたり伝統の製法、味を守りながら造り続けている株式会社 内藤製餡さんでいばらき県より届けていただいた干し芋にミルクをたっぷり練りこんだ“芋ミルク餡”に仕上げました！イモまるは、まだまだ回る！



パッケージ・包装の状態は、変更する場合がございます。