

# 行方かんしょ（さつまいも）の新ブランド

## なめ がた こう ふう 『行方の黄福』 百貨店デビュー

玉川高島屋でPR販売を実施します！



2025年7月2日（水）～8日（火）の7日間、玉川高島屋 地下1階食品フロア

（東京都世田谷区玉川3-17-1）において、“行方かんしょ”の新ブランドである『行方の黄福』（品種：栗かぐや）のPR販売を実施します。

『行方の黄福』は、長期熟成により甘みが乗り、豊かな味わいを感じることができ、7月5日（土）・6日（日）には、店内で試食販売も実施します。

本県は、かんしょ（さつまいも）の栽培面積・生産量ともに全国第2位を誇り、その中でも一大産地である「JAなめがたしおさい」では、一年365日、いつでも甘くて美味しい焼き芋を提供するために、生産者と協力して年間を通じた「品種リレー出荷形式」で全国の皆様に供給しています。

栗かぐやの特徴を十分に活かし、その魅力を最大限に引き出すJAの取組によって生まれた新ブランドについて、ぜひ御取材いただきますよう、お願いいたします。

## “行方かんしょ”の実績

**「第56回農林水産祭」で【天皇杯】を受賞**  
2017年10月、第56回農林水産祭の「多角化経営部門」で、「焼き芋」販売戦略、これに伴う地域活性化が評価され、**天皇杯**を受賞しました。

**「日本さつまいもサミット22-23」で【ファーマーズ・オブ・ザ・イヤー】を受賞**  
2023年2月、日本最大級のさつまいも品評会において、JAなめがたしおさい（JA甘諸部会連絡会の若手生産者組織「TEAMFUTURE」）の優れた取組が評価され、受賞しました。

**G I（地理的表示保護制度）への登録**  
2023年3月、さつまいもでは東日本で初めて、G Iに登録されました。市場関係者から、品質だけではなく、通年で実需者からの要望に対応できる供給体制が高く評価されています。



行方の黄福 画像



## 行方の黄福（品種：栗かぐや）

栗かぐやは、2022年に誕生した品種です。加熱後の鮮やか黄色い断面が特徴です。

通常ホクホク食感で優しい甘さのお芋ですが、JAなめがたしおさいでは、長期熟成することにより上品なしっとり食感と豊かな甘さを実現しております。

福を感じる豊かな味わい。焼き上げた芋の鮮やかな黄金の断面。この特徴が「行方の黄福」の由来となっています。