

【お知らせ】スーパーサカガミ「よこてのほっこり冬フェア」における さつまいもの販売について

株式会社シロキ(以下、当社)は、持続可能な開発目標(SDGs)を支援し「環境への配慮・共生」「社会的課題の解決」にかかる具体的な取組みとして、2023年より秋田県横手市内でアグリ事業を始動させ、さつまいもの生産に取組んでおります。

このたび、東京都内で店舗を展開するスーパーサカガミの「よこてのほっこり冬フェア」に当社が生産するさつまいも(紅はるか・ふくむらさき)が採用されましたのでお知らせいたします。

■フェア開催日

2026年1月16日(金)～1月18日(日)

■開催店舗

スーパーサカガミ 3店舗（駒込店・野方店・清瀬店）

■内容(別紙チラシもご参照ください)

当社のさつまいもを含む“今が旬”的秋田県横手産の野菜・果物や特産品を多数取り揃えた販売フェアで、店内に特設コーナーを設けて行われます。

※当社は、生産者(当社を含めた5社)および丸果秋田県青果株式会社とともに「秋田県さつまいも協議会」を2025年7月に立上げ、秋田県産さつまいもの魅力の発信や消費拡大を進めております。秋田県は春～秋にかけて気温の寒暖差が大きく、糖(甘味)に変わるでんぷんを蓄えやすい気候です。そのため「甘味がぎっしり詰まった美味しいさつまいも」として高く評価されており、今回のフェア採用に至りました。

■当社のさつまいも生産が目指す姿

(1)環境へ配慮した持続可能な農業生産

(2025年～26年にかけて、各施策を試験的に実施しております)

①セルロースを主原料とした紙製マルチ^(※)の使用

⇒脱プラスチック、使用後の資材回収作業の負担削減

②薄膜長尺マルチ^(※)の使用

⇒交換回数の削減、廃棄重量の削減

③バイオ炭の使用

⇒土壤改良と収穫量アップ、炭素貯留によるカーボンニュートラルの実現

(2)社会的課題への貢献

「農業従事者の高齢化・後継者不足」「食料自給率の低下」の解決への貢献

(※) マルチ：作物を雑草や病害虫から守ったり、土を保温・保湿するために使用する農業資材のこと。

当社は、これからも農業を通じて地域および自然環境への貢献を目指し、秋田県から日本の農業を盛り上げてまいります。

2026年1月14日(水)
株式会社シロキ

横手秋田の味特集

香りよい秋田杉の串に一本一本丁寧に巻き付けられた
さりたんぽは、創業以来、手作りです。旨さで選んだ、一押しの味!

■渡辺食品工業 炭火焼きりたんぽ

(3本入) ￥599 (税込646円)



※写真はイメージです

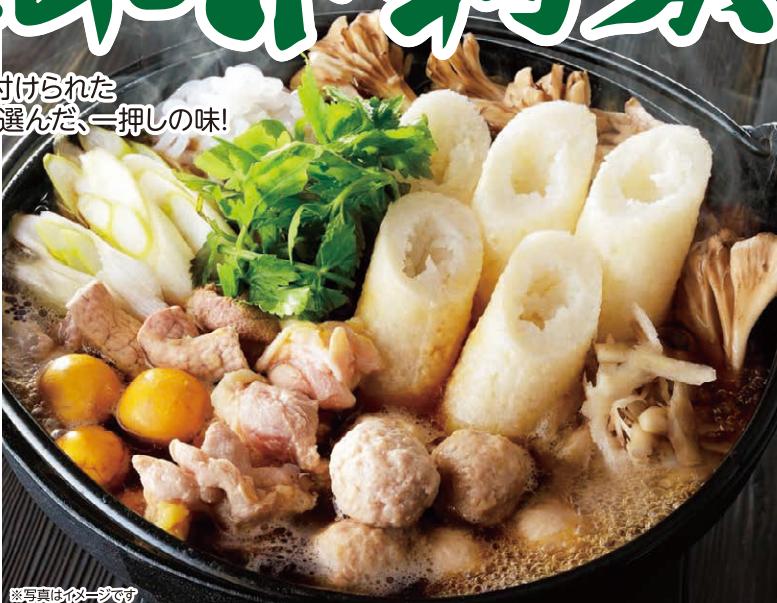


食品MD折茂の絶品一押し!!
麹屋が造る黄金色の味噌!!



■佐々木製麹本舗
雪の下みそ
(500g) ￥599
(税込646円)

秋田県横手市で製造されている味噌です。米と大豆を原料とし、麹をたっぷり使って長期熟成させた手造り味噌で、豊かな風味と旨味が特徴です。
すりタイプ。要冷蔵品。



雪の下で育てると甘みが増す?!

■秋田県横手市産

雪の下野菜類販売!!

雪の下にんじん・キャベツ・
寒じめほうれん草・
紅はるか・紫福芋 など



●特有の苦みが無く、甘くておいしいのです。人参が苦手な子供たちも、生でパリパリと食べることができます。
●雪の下の低温度に耐える事で、よりアミノ酸が増え、甘味や旨みが引き出されます。出荷の度に手掘りで収穫しているので鮮度も抜群のこの時期しか味わえない限定人参です。

Since 1894 - Sakagami
横手市(秋田)の味特集!

1/16 金曜日 → 1/18 日曜日
2026年



“りんごの名産地”
横手の味覚が
大集合!

横手市 × サカガミ



●写真はイメージです。※取り扱い品が変更になる場合があります。