

生産者直営“さつまいもの価値を上げるブランド”金蜜芋®
「金蜜堂」開業2周年を機に、フードロス削減&農業の価値可視化へ
『Piece of Imo』プロジェクトを3月1日(日)より開始
～年間100トン以上の規格外を焼き芋に製造する「Kinmitsuimo Factory」も始動～

株式会社さつまいもの石田農園（本社：千葉県香取市荒北 876 番地、代表取締役社長：石田雅彦）は、自社ブランド「金蜜芋®」の生産から熟成・加工・販売まで一貫して手がけ、蜜芋洋菓子店「金蜜堂」を運営しています。蜜芋洋菓子店「金蜜堂」の開業2周年（2026年3月1日）を機に、新たな取り組み「Piece of Imo（ピース・オブ・イモ）」プロジェクトを開始いたします。

本プロジェクトは、焼き芋の製造工程で発生する商品規格外や切れ端のうち、味に問題のない芋を、金蜜堂に来店されたお客様へ無償で提供する取り組みです。年間2万人以上が訪れる金蜜堂を舞台に、廃棄になり得る芋を“捨てる前に価値として届ける”ことで、フードロス削減と農業の価値発信を同時に行います。

今回の取り組みを始める背景として、農業の現場にある「価値にならない」構造があります。石田農園では、年間約400トン規模でさつまいもを生産し、大きさや形の規格外品も含めて焼き芋へ加工することで価値を高めてきました。一方で、焼き芋の製造工程では、焦げてしまった部分や固くなってしまった部分、切れ端など、「味に問題はないのに商品としては出しづらい芋」がどうしても一定量発生します。これは焼き芋加工量100トンに対して約5%前後発生する想定です。金蜜堂には年間2万人以上が来店するため、これらを1名あたり約200gを目安に無償提供することで、廃棄になり得る芋を“捨てる前に価値として届ける”サービスに再活用します。

近年フードロス削減への関心が高まる一方で、農業の現場では「売れない＝価値がない」と扱われ、廃棄になってしまう農産物が多く存在します。石田農園は、この構造そのものを課題と捉え、農業の現場で起きている現実を**“体験”として消費者に届ける**ことを目指します。



🍠 「Piece of Imo (ピース・オブ・イモ)」プロジェクトについて

「Piece of Imo」は、金蜜堂に来店されたお客様へ、焼き芋の製造工程で生まれる芋の一部を無償でお渡しする取り組みです。提供するの、焼き芋の切れ端や、焦げがある部分、固くなってしまった部分など、味に問題はないものの、商品としては出しづらい芋です。

受け取りやすいよう、可愛いデザインの入袋に入れてお渡しし、1名あたり約200gを目安に(冷凍状態)でご提供します。なおロゴは、「欠けた芋(Piece)」をモチーフに、この取り組みの象徴としてデザインしました。

そのままでもお召し上がりいただけますが、ご家庭での活用提案として、スープやサラダ、温めてアイストッピングなど料理へのアレンジや、スイートポテト・焼き菓子などお菓子作りへの活用もオススメしています。ペット用のおやつとして使いたい場合は、体質や体調に合わせて少量からお試しいただくなど、各ご家庭で無理のない範囲でお楽しみください。

本取り組みは2026年3月1日(日)より蜜芋洋菓子店「金蜜堂」(千葉県香取市佐原)にて開始し、店頭での無償提供として運用します。提供内容や数量は製造状況・季節により変動し、なくなり次第終了となります。「買っていただく焼き芋」ではなかなか挑戦できない使い方も含め、さつまいもの美味しさを広げるきっかけを提供します。



PIECE OF
Imo
PROJECT

🍠 新拠点「Kinmitsuimo Factory」始動 (プロジェクトの背景)

石田農園は会社を創業した2018年より、さつまいもの焼き芋加工事業に取り組み、製造・品質管理のノウハウを蓄積してきました。そのうえで、加工で生まれる“もったいない”を価値へ変えるため、**新たな加工拠点「Kinmitsuimo Factory」**を始動します。成田空港近くの成田公設市場エリアに拠点を新設し、既存の加工体制と新拠点を組み合わせることで、規格外品を含むさつまいもの焼き芋加工を年間100トン以上行える体制を整えていきます。将来的には海外輸出も視野に入れています。

「Piece of Imo」は、単発の在庫処分ではなく、加工拡大とともに継続的に運用することで、農業の価値を社会へ接続していく取り組みです。

<担当者からのコメント>

株式会社さつまいもの石田農園 取締役副社長/ブランドマネージャー 石田湧大
「農業の現場では、味は良いのに“商品としては出しづらい”という理由で、廃棄になり得る芋が必ず発生します。Piece of Imoは、それを“隠す”のではなく、“体験として届ける”ための取り組みです。

また私たちの『金蜜芋』は、『2025 優良ふるさと食品中央コンクール』国産農林産品利用部門で食品産業センター会長賞を受賞しました。評価いただいたのは“甘さ”だけでなく、生産から熟成、加工、販売までを一貫し、規格外や端材まで価値に変える姿勢でした。今後、生産が増加していくフェーズにあるため、活用可能な副産物として、金蜜堂に来てくださるお客様に、さつまいもの美味しさの広がり、農業のリアルと一緒に感じていただけたら嬉しいです。」





株式会社さつまいもの石田農園について

石田農園は“さつまいもの価値上げ”をビジョンに掲げ、さつまいもの生産・熟成・加工・販売まで一貫して取り組む、さつまいも専門農園です。百貨店や上質系スーパーへの出荷に加え、直営店「金蜜堂」を運営し、出荷できないさつまいもも含めて価値に変える取り組みを進めています。

また全国各地の百貨店催事に出店し、金蜜芋のおいしさだけでなく、農業のストーリーを体験として届けることを大切にしています。催事では、生芋のプレゼント企画や詰め放題なども行い、出店時には毎回 1,000 名以上のお客様にお買い物を楽しんでいただいています。

会社名：株式会社さつまいもの石田農園 千葉県香取市荒北 876

Instagram: https://www.instagram.com/kinmitsuimo_ishidanouen/

WEB: <https://ishidanouen.com>

ISHIDA NOUEN
Artisan Sweet Potato

■金蜜芋について

「金蜜芋®」は、石田農園が生産から熟成まで一貫して手がけるオリジナルブランドのさつまいもです。さつまいもは収穫後の管理や熟成によって味わいが大きく変わる作物であり、石田農園では土づくりから工程を積み上げ、毎年“最良の状態”で届けることを大切にしています。

また石田農園では、“つくり方”だけでなく**“届け方”にもこだわることをブランドの基盤とし、最も美味しい状態で届けるためお取り寄せは年 1 回のタイミングに限定**しています。毎年「1 年待ち」で楽しみにしてくださるお客様もいるなど、時間を価値に変える届け方を実践しています。

さらに、百貨店催事への出店や Instagram を中心とした情報発信を継続することで、ブランドの考え方に共感するファンが全国へ広がり、Instagram とメールマガジンを合わせて約 5 万人が登録しています。



■金蜜堂について

「金蜜堂」は、石田農園が手がける蜜芋洋菓子店です。千葉県香取市佐原の歴史ある町並みに店を構え、農園で育てた「金蜜芋®」や、製造工程で生まれる規格外品なども活用しながら、焼き菓子・スイーツ・パフェを提供しています。直営店として年間 2 万人以上が来店し、さつまいもの価値を“体験”として届ける場となっています。

- ・店舗名：蜜芋洋菓子店 金蜜堂
- ・所在地：千葉県香取市佐原イ 3403-8(都心から高速で 1 時間半)
- ・営業時間：10:00 ~ 17:00 [金土日]
- ・TEL：070-7638-0301
- ・開業日：2024 年 3 月 1 日



本件に関するお問い合わせ先

株式会社さつまいもの石田農園 担当：石田 湧大

TEL：0478-79-6827 E-mail：y-ishida@ishidanouen.com