報道関係者各位

2026 年 11 月吉日
株式会社おいもや

冬の風物詩、干し芋づくりがスタート！
静岡県掛川市で 40 年以上続く、昔ながらの干し芋製造

【製造期間】 11 月 24 日(火)～12 月 25 日(金)予定
【取材推奨時間】 平日 8:00～10:00
【場所】　　株式会社平松商店 掛川工場(掛川市大渕 9641) ※おいもや本社隣

株式会社おいもや(本社:静岡県掛川市)は、11 月 24 日より株式会社平松商店の掛川工場にて、今シーズンの「おいもやの干し芋」の製造を開始しました。
1985 年の平松商店設立以来、40 年以上にわたり続けてきた干し芋づくり。今シーズンは、静岡県産のさつまいもを中心に約 40 トンの原料を加工する予定です。1 日あたり約 1.8 トンのさつまいもを、基本 17 名のスタッフで加工していきます。

職人の経験と勘が支える、今も残る昔ながらの手作業

干し芋づくりで特に重要なのが、さつまいもを蒸かす工程です。その日の気温や湿度、芋の状態に合わせた蒸かし加減の調整には、長年の経験と勘が必要です。
また、蒸かしたさつまいもは特有のべたつきがあるため機械化が難しく、皮むきやスライス、並べ作業は今も一つひとつ人の手で行っています。毎年冬になると経験豊富なスタッフが集まり、昔ながらの製法で干し芋づくりを行っています。





≪取材・撮影いただける内容≫
① 大型せいろから湯気が立ち上る蒸かし工程
② 蒸かしたさつまいもの皮を一つひとつ手作業でむく様子
③ ピアノ線を張った「つき台」を使ったスライス作業
④ 製造責任者へのインタビュー・できたての干し芋の試食
掛川工場での今シーズンの製造は 12 月 25 日(金)までを予定しております。ぜひ、この時期ならではの干し芋づくりの現場をご取材ください。
※製造状況により撮影可能な工程や時間帯が異なるため、事前にお問い合わせください。

株式会社おいもや について
2007 年 10 月に設立。主事業である「お芋スイーツ専門店おいもや」は、国産サツマイモのみを使用した和洋スイーツを、楽天市場や Amazon など 20 サイトで EC 販売しています。楽天市場ではスイーツジャンル「ベストショップ」を**16 年連続受賞**し、5 万以上の出店店舗から最長記録を継続中。主力商品は「おいもやの干し芋」で、原料となるサツマイモの生産から加工まで、地元静岡県にこだわって製造しています。

＜お問い合わせ先＞株式会社 おいもや 広報担当:駒形、渡辺
TEL 0537-48-4738(平日 9:00～16:00) 携帯 0537-48-4738 メール info@oimoya.com
※掲載や取材にご利用頂ける商品のカット写真等はご用意しております。お気軽にお申し付け下さい。