

鹿児島県の林業会社が本気で勝負。 バリザクポテチで徳之島・闘牛の魅力を発信

鹿児島県伊佐市において、林業を基幹産業とする株式会社迫田興産は、徳之島産じゃがいも 100%を使用した真空フライドチップス「バリザクポテチ」3 種類を、自社直営店の南国やまみどり、および EC で本日 1 月 7 日から販売します。他の販売先は、随時お知らせします。この商品は徳之島の闘牛が地元住民はじめ多くの観光客が訪れる人気イベントとして継続していることから、徳之島と深い関わりをもつ当社は、闘牛と食文化を通じて、地域の魅力を発信し貢献したい思いから地元食材を使用し、バリザクポテチを開発しました。この商品は、昨年 4 月に販売したブランド「SACOF A600」闘牛バージョンの新商品。600km 連なる雄大な鹿児島の食材を使用した野菜の真空フライドチップスは、既に直営店および EC で販売しています。自然に近い滋味な味わいや栄養を大切にしながら、全ての商品を自社工場で丁寧に作り上げています。

※他の販売先については随時、当社ホームページまたは SNS でお知らせします。

新商品〈バリザクポテチ〉について

真空フライドチップス「SACOF A600」闘牛バージョンの新商品「バリザクポテチ」は、徳之島産じゃがいも 100%を使用し、ましゅ(塩)味とチリレモン味、ジャークチキン風味の 3 種類を販売します。チップスの「バリバリ」「ザクザク」とした食感の咀嚼音と、カジュアルで親しみやすい呼称のポテチを合わせた商品名。闘牛の迫力や力強いイメージをバリッ、ザクッとした食感に仕上げて、咀嚼音が伝わるロゴデザイン、バリ(黒い闘牛)とザク(白い闘牛)のキャラクター開発もしています。今後、徳之島のお土産商品として、チップス以外の商品ラインアップを順次展開する予定です。

【イメージビジュアル】



山好きのザク(黒)と海好きのバリ(白)、徳之島の雄大な自然を背景にしたオリジナルキャラクター

【各商品の紹介】



写真左から、ましゅ味、チリモン味、ジャークチキン風味

徳之島のミネラルを豊富に含んだ赤土で力強く育ったじゃがいも 100%を使用しています。伊佐市の自社工場で、素材本来の栄養や美味しさを凝縮する、真空フライ製法で製造。ましゅ味のましゅとは、徳之島の方言で塩を意味し、海水を煮詰めた天然のミネラルがじゃがいもの旨味を引き出します。檸檬のアロマとピリッとした辛さのチリモン、チキンの旨味とスパイス・ハーブがアクセントである今大人気ジャークチキン風味の 3 種類がお楽しみ頂けます。

価格 各 500 円(税込) 容量 約 40 g

SACOFA600 について

ブランドコンセプト

「鹿児島テロワールチップス・サコファ 600」は、鹿児島県伊佐市にある迫田興産のオリジナルブランドです。今年 4 月、鹿児島県産の野菜を使用した真空フライドチップス 5 種類の販売をスタート。SACOFA とは、林業を主幹産業とするアットホームな企業「Sacoda Family」、自社工場「Sacoda Factory」および自社農園「Sacoda Farm」を保有している背景から頭文字 Saco と Fa を合わせたユニークなブランド名です。さらに鹿児島の南北 600km のダイナミックな自然を 600 として表現。毎日、自然と向き合う林業会社の本気で挑むこのブランドは、社員たちの鹿児島への地元愛と地域貢献の想いから誕生しました。

kagoshima
terroir
chips
SACOFA
600



写真左から、かぼちゃ、にんじん、さつまいも、おくら、じゃがいも 各チップス 650 円(税込)

〈 会社概要 〉

株式会社 迫田興産

鹿児島県伊佐市大口目丸 133-1

業務内容 林業・森林整備・農業・農作物および加工品の販売

代表取締役 迫田成満

代表電話 0995-23-0907

HP <http://www.sakoda-kousan.com/index.php>

〈 SACOFA600 主な販売先 〉

販売先 南国やまみどり

EC <https://www.yamamidori.com/>

Instagram <https://www.instagram.com/nangokuyamamidori/>

〈 報道・取材、商品に関する問い合わせ 〉

株式会社 迫田興産

代表電話 0995-23-0907

問い合わせフォーム <http://www.sakoda-kousan.com/contact.php#contact>

※SACOFA600(サコファ 600)担当者をご指名下さい。

※他の販売先は、随時更新しますので、上記をご参照下さい。