



ポテトかいつか

## NEWS RELEASE

報道関係各位

2022年12月16日  
株式会社ポテトかいつか

# 焼き芋紅天使の甘みとミルクのコクが詰まった 『天使の焼きいもラテ』 2022年12月18日(日)から発売開始

株式会社ポテトかいつか（本社：茨城県かすみがうら市、代表取締役社長：貝塚 みゆき、以下ポテトかいつか）は熟成焼き芋専門店「蔵出し焼き芋かいつか」の人気ドリンクシリーズ「焼きいもラテ」から、紅天使を使用した新商品『天使の焼きいもラテ』を2022年12月18日（日）から発売いたします。



### 【商品概要】

- ・商品名：天使の焼きいもラテ
- ・発売日：2022年12月18日（日）
- ・賞味期限：製造日より365日
- ・内容量：75g（15g×5本）
- ・価格：税込み540円
- ・販売店舗：蔵出し焼き芋かいつか全店（かすみがうら本店、つくば店、イオン土浦店、流山おおたかの森店、プレイアトレ土浦店、ラゾーナ川崎プラザ店）、蔵出し焼き芋かいつか公式オンラインショップにて販売

蔵出し焼き芋かいつか公式オンラインショップ アドレス <https://www.kuradashi-yakiimo.com/shop/>

### 【商品特長】

- ・茨城県産「紅天使」と沖縄県産「きび糖」を使用しました。
- ・焼き芋紅天使の甘さとミルクのコクを感じるリッチな味わいに仕上げております。
- ・カップにスティックの中身を移し、お湯や水、または温かい牛乳や冷たい牛乳で、よくまぜ溶かしていただきます。通年で温冷ともにお楽しみいただけます。
- ・焼き芋の香りと甘みを楽しみながら小腹を満たすことができます。
- ・スティックタイプのため、持ち歩きにも便利です。

### 【紅天使とは】

さつまいもの専門会社として50年以上にわたり様々な品種を扱う中で、かいつかを代表するオリジナルさつまいもブランド。茨城県産の原料を中心に長年のノウハウによって温度・湿度調整された貯蔵庫等で熟成させることでより甘さが増します。焼くことで最高糖度47度の濃厚な甘さとねっとりした食感になることが最大の特長です。

### 【蔵出し焼き芋かいつかについて】

茨城県を中心に焼き芋専門店全6店(かすみがうら本店、つくば店、イオン土浦店、流山おおたかの森店、プレイアトレ土浦店、ラゾーナ川崎プラザ店)の直営店舗を展開。焼き芋をはじめとする様々なさつまいも関連商品とともに、快適な時間をお過ごしいただけるカフェコーナーで、パフェやソフトクリーム等のスイーツや、さつまいもを使用したメニューを提供しています。

オンラインショップ公式サイト:<http://www.kuradashi-yakiimo.com/shop/>

公式 Instagram:<https://www.instagram.com/kuradashi.kaitsuka.official/>

公式 Twitter:<https://twitter.com/yakiimokaitsuka>



### 【株式会社ポテトかいつかについて】

ポテトかいつかは、茨城県を中心に契約農家からさつまいもを仕入れ、貯蔵・洗浄・加工を行い、全国の小売店、外食事業、食品加工会社や消費者へ直接販売している茨城県最大のさつまいも専門の会社であり、2020年からカルビーグループに加入しています。時代を先取りしてさつまいもの新たな価値を世の中に伝え、お客さま・生産者さま・従業員・地域社会の幸福と発展に貢献してまいります。

掘りだそう、自然の力。

**Calbee**