

## (株) 大和鉄工所は、「なると金時」の消費拡大を応援します



出展：公益社団法人 徳島県物産協会

### ○「なると金時」の概要

『なると金時』は、徳島県を代表するブランドのひとつです。指定された地域(徳島県鳴門市・徳島市・板野郡)のみで生産されたものしか『なると金時』の名を冠することができず、徳島の温暖な気候と、これら指定地域の良質な砂地を利用して盛んに栽培されています。

平成19年4月20日、特許庁より地域団体商標『なると金時』として登録されました。

### ○「なると金時」の主な生産地

鳴門市、徳島市、松茂町

『なると金時』は各地域のJAによって独自のブランド名が付いているものもあり、JA里浦では「里むすめ」、JA松茂では「松茂美人」、JA徳島市の川内支所では「甘姫」などがあります。

### ○「なると金時」の利用方法

一般的に、表皮が鮮やかな紅色のものは美味しいと言われています。おすすめの食べ方は、ほどよい甘味がわかりやすい焼き芋や天ぷらです。特に揚げたての天ぷらは、「なると金時」特有のほっこりとした食感と甘さが十分に楽しめますので、ぜひお試しください。

### ○「なると金時」の保存方法

新聞紙に包んで乾燥を防ぎ、冷暗所で保存してください。貯蔵温度13℃、湿度85～90%がベストな状態です。

温度が低すぎると腐り易くなりますので、冷蔵庫には入れないで必ず常温で保存してください。また、冬場は戸外に置かないように注意して下さい。

### ○確認されている「なると金時」の栄養

主な主成分はでんぷん質ですが、ビタミンB1、C等が含まれています。加熱してもビタミンCの損失は少なく、食物繊維が豊富です。

2022年11月26日

徳島市川内町で美味しいさつまいもを作るため、日々努力を続けておられる【住友農園】さんと「なると金時」の消費拡大を応援する覚書を締結しました。

地域のイベントや社内イベントなどで配布し、ブランド化・消費拡大のために連携して取り組んでいきます。

食から日本を考える。  
**NIPPON  
FOOD  
SHIFT**

株式会社大和鉄工所

岡山県岡山市東区金岡西町1108-2

TEL:086-948-3777 FAX:086-948-3789

