

十勝・木野の恵み

甘さギュッと「木野産干し芋」!



音更町内で収穫＆加工
 十勝・音更町木野地区で育ったさつまいもを使った、やさしい甘さの干し芋をご紹介します。

原料のさつまいもは、収穫後にじっくり熟成させることで、でんぷんが糖へと変わり、自然な甘みがぐっと引き出されます。そのもを丁寧に蒸し上げ、一枚一枚スライスして乾燥させることで、しつとりとした食感と濃厚な甘みの干し芋が出来上がります。この干し芋は、令和7年12月より、音更町内での加工がスタートしています。



現在販売しているのは「シルクスweet」、「紅あずま」、「紅はるか」の3種類です。

さつまいもの甘みを濃縮
 木野産の干し芋は、砂糖や添加物を使わないさつまいもだけの自然なおいしき。口に入れると、さつまいものやさしい甘みがゆっくりと広がります。

そのまま食べるのももちろん、少し温めると甘みと香りがさらに引き立ち、また違ったおいしさが楽しめます。おやつとしてはもちろん、朝食や小腹が空いたときにもぴったり。素朴でどこか懐かしい味わいは、世代を問わず人気です。

十勝の大地の恵みをぎゅっと閉じ込めた「木野産干し芋」。ぜひ一度味わってみてください。

Hapio「おいしい」発見隊

Vol.10
2026年4月

干し芋は「温めて食べる」ともっとおいしい

干し芋はそのままでもおいしいですが、軽く温めると食感と甘みがぐっと引き立ちます。温めることで干し芋がやわらかくなり、表面はほんのり香ばしく、中はしっとり。まるで焼き芋のような甘い香りが広がります。寒い季節のおやつには特におすすめ。温かいお茶やコーヒーともよく合います。ひと手間加えるだけで、干し芋の新しいおいしさに出会えますよ。

①トースターで香ばしく

トースターで2〜3分温めるだけ。表面がほんのり焼けて、焼き芋風の香ばしい甘さが楽しめます。



②電子レンジでしっとり

ラップをして20〜30秒ほど温めます。やわらかく、もっちりした食感になります。



③フライパンで焼き干し芋

フライパンで軽く焼くと、外はカリッと中はねっとり。くもっちりした食感になります。バターを加えるとリッチな味わいに!

加熱でこんなに変わる…んです



さつまいもは温めることで、でんぷんが糖に変わり甘みが増します。干し芋も食べる前に軽く温めることで、もっちり食感と甘さがより引き立ち、出来立ての味に近づくんです。硬くなってしまったときは、ラップに包んで軽くレンジにかけてみましょう。温めすぎはカチコチになってしまうので、くれぐれも様子を見ながら加熱してください。



(右)加熱していないもの
 (左)トースターで3分加熱
 温めることで鮮やかな黄色になり、透明感が出ます。甘さがアップし、もちもちとした食感になります。



@hapio_kino
 期限:3月31日まで
 木野産干し芋
 3名様にプレゼント



他部門インスタ



ハピオ不動産



ハピオ木野給油所



木野の森珈琲店



JA木野

十勝川温泉
道の駅内で製造!

製造現場 取材レポート

木野産干し芋がどのように作られているのか、干し芋加工を行うアルプス技研の加工場を見学してきました。

工場では、蒸し上げたさつまいもを一枚一枚丁寧にカットし、乾燥工程へと進めていきます。並べられた干し芋がゆっくりと水分を抜きながら、甘みを凝縮させていく様子はまさに職人の仕事。温度や乾燥時間を細かく調整しながら、しっとりとした食感と自然な甘さを引き出しています。手間をかけて作られた干し芋。そのおいしさの裏側には、丁寧なものづくりの現場がありました。



詳しくは...
Youtubeでご紹介



【Hapioチャンネル】

「オリジナル

つぶあん・こしあん」

音更町木野産の小豆を、こだわりの製法で炊き上げたあんこ2種です。使いやすい300gパックで、すっきりした甘みと後味の良さが人気。餅と合せたり、パンに塗ったり、これからの時期はそのまま凍らせて小豆アイスとしても楽しめます!

おすすめ



きのこ子 ファームズ



直売所NEWS

春らんまん、4月からアスパラの最盛期を迎えます。ハウスのレタスや小松菜などの葉物野菜や、サラダセット、ラディッシュなど売り場が賑やかになる季節。食卓を新鮮な春野菜で彩ってみてくださいね。



干し芋アレンジレシピ!こんな食べ方も



【材料】・砂糖 大さじ2
・水 大さじ1
・干し芋 3~4枚
・バター 1かけ

干し芋はアレンジしてもおいしい食材です。フライパンで軽く炙り、バターをのせるとコクのあるデザートに。ヨーグルトに一晩漬けると、しっとりやわらかくなり朝食にもぴったりです。

「干し芋のキャラメリゼ」

1. フライパンに砂糖と水を入れ、黄色くなるまで加熱をします。
2. 干し芋を加えて絡めながら温めます。
3. 仕上げにバターを入れ混ぜて完成。

ホクホク&濃厚な甘さで、ご褒美スイーツに。



「干し芋×ヨーグルト」

干し芋を小さくカットし、プレーンヨーグルトに入れます。一晩おくと、干し芋が水分を吸ってフワフワの食感に。お好みで砂糖や蜂蜜を加えお召し上がりください。



【材料】・干し芋 各適量
・ヨーグルト

スタッフリレー vol.9

趣味はたまに娘にDJを教えながら一緒に遊んでいます♪ 休日は他店に足を運び、売り場を観察するのがクセになっています(笑)

鮮魚部 小峰



鮮魚部門に所属して2年目です。以前も鮮魚部門でトータル8年、惣菜に2年おりました。魚はまだまだ奥が深く、先輩たちに教えてもらいながら日々勉強中です!

私が選ぶイチオシ!! 『新商品・漬魚シリーズ』

みりん漬け、西京漬け、粕漬け、てり漬け等、厚切りの漬魚シリーズです。めぬき、ヒラスと脂のつった魚ばかりで食べ応えも抜群です。



出会ったらラッキー?! 干しいも「訳あり品」



製造時に出了、見た目や形ではねられた規格外を販売しています。お得な大袋タイプ! 味は通常品と変わらない美味しさ。数量限定販売なので、出会えた方はラッキーですね♪

編集後記

今月は、木野産の干し芋のご紹介をしました。道の駅の中で加工をしていることを知らなかったの、見学してびっくり! Youtubeに加工場の様子をアップしているので、ぜひ見てみてくださいね😊

チラシが見れてポイントカード機能付き!
公式アプリ



Hapio

KINO SPECIALTY MART

(株)ハピオ
北海道河東郡音更町木野大通西7丁目1番地

<TEL>0155-31-2141
<休日>1/1・1/2
<営業時間>10:00~20:00