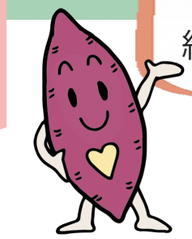
川越市

Beniaka Kawagoe Beniaka Kawagoe Beniaka Kawagoe Be



「紅赤」は“川越いも”の代名詞。川越市内では、
紅赤の伝統を活かした商品が多く売られています!

注）品切れの場合もあります。その時はご了承ください。

紅赤いも天ぷら

“いも天ぷらの一番は紅赤”と、長年、紅赤にこだわり、本格的な「いも天ぷら」の味をお客様に提供しています。

いも膳　℡ 049－243－8551

川越いも茶（紅赤）

紅赤を原料にした「いも茶」は川越のみ。ほのかな甘みと風味で女性ファンも多く、その味にやすらぎを覚える人もいます。

小江戸川越観光協会　℡ 049－227－8233

紅赤いもビール

紅赤を原料にした約 20 年の歴史をもつ高品質の地元産ビールで、国際的な世界ビール大会で数々の優秀賞に輝いています。

協同商事「コエドブルワリー」
℡ 0570－018－777

紅赤いも納豆

食べやすい一口サイズの、しっとりした「いも納豆」で、味も良いと女性に評判。コーヒーや緑茶のおともに最適です。

喫茶「一乃蔵」℡ 049－243－0567

紅赤いもせんべい

昔、いもせんべいの材料といえば紅赤でした。ゴロ太（大きいサイズ）の紅赤を使い、伝統の味を守り続けています。

東洋堂　℡ 049－222－1852

紅赤ジェラード / 紅赤ペースト（業務用）

三芳町の紅赤を使い、風味豊かな地元産ジェラードを製造。菓子類や餡（あん）の材料としてペースト（冷凍）も作っています。

福島食品　℡ 049－295－1011

紅赤の栗きんとん（予約注文）

正月のおせち料理用の栗きんとんには、紅赤が最適と言われています。紅赤の風味と栗の味が良く合います。

源氏家　℡ 049－222－0739
いも膳　℡ 049－243－8551

紅赤の焼き芋

サツマイモと言えば焼き芋。川越の菓子屋横丁で、毎週土・日曜日にいろいろな品種のサツマイモを焼き、軒先販売しています。10 月中旬より、地元産の紅赤のホクホク焼き芋を売っています。

幸芋（井上俊彦）
℡ 090－6482－3750

地域の取り組み

川越いも研究会

～紅赤の受託生産をしています～

約 10 年前に発足した川越市内のサツマイモ生産農家（約 15 軒）の団体で、川越いも栽培や芋掘り観光の伝統を守っています。伝統品種から最近の新品種まで幅広く栽培しています。紅赤も、川越市農政課と連携して受託生産に取り組んでいます。

川越市内　「紅赤いも」がここで買えます！

【販売協力店】（順不同）　11月より特別に紅赤を販売しています

いも膳	℡ 049－243－8551（小室 15－1）
東洋堂	℡ 049－222－1852（松江町 2－6－9）
舟運亭戸田製麺	℡ 049－222－1311（西小仙波町 1－7－3）
稲葉屋	℡ 049－222－2513（元町 2－7－6）
紋蔵庵喜多院門前店	℡ 049－226－2727（小仙波町 1－19－1）
柏屋青果店	℡ 049－222－1876（元町 2－8－9）
おいも堂	℡ 070－4231－5217（脇田町 15－15　1Ｆ）

（業務用卸売り注文のみ：川越総合卸売市場　℡ 049－240－2246 ）

問合せ

川越サツマイモ商品振興会事務局
（東洋堂内：℡ 049－222－1852）
川越市産業観光部農政課
℡ 049－224－5939

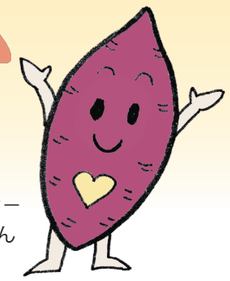
eniaka Kawagoe Beniaka Kawagoe Beniaka Kawagoe Beniaka Kawagoe Beniaka Kawagoe Beniaka

伝統サツマイモ品種

「紅赤（べにあか）」おすすめガイド

120年の伝統を誇るサツマイモ品種「紅赤」

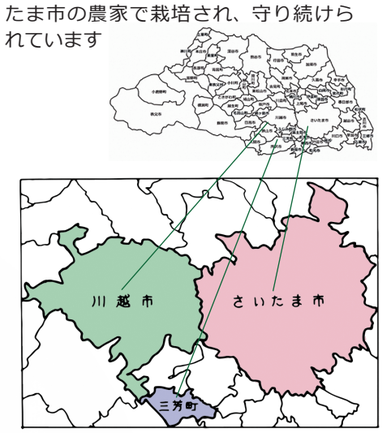
「紅赤」(べにあか)は「金時」(きんとき)とも呼ばれ、戦前は各地で栽培されていましたが、年々生産量は減り、“幻のサツマイモ”とさえ言われました。しかし今、川越市・三芳町・さいたま市の関係者の努力で、栽培や加工商品化が進み、保存の道が見えてきています。みなさんには、シーズンには紅赤を味わって保存にご協力をお願いします。各地の おいしい たのしい “紅赤おすすめ情報”を紹介します！



ナビゲーター
ベニーくん

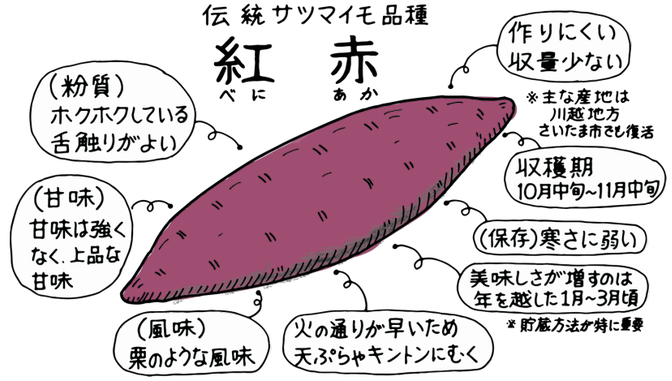
1 紅赤の生産地

紅赤は埼玉県の川越市・三芳町・さいたま市の農家で栽培され、守り続けられています



2 紅赤の味の特徴

栗のような風味と粉雪のような舌触りを楽しむサツマイモ



紅赤は「上品で、ほどよい甘味と栗のような風味、ホクホクして粉雪のような舌触り」を楽しむサツマイモです。いも天ぷらや栗きんとんに向いています。

3 2018 年 紅赤の生産を守るため“宣言文”を出しました！

12 月 1 日は「紅赤いもの日」宣言

～ 12 月は 1 人 1 本 “紅赤” 食べて、伝統品種を守ろう！～

埼玉県の北浦和で発見された「紅赤」（注:「八つ房」の突然変異種）は、2018年に〝発見120年〟の記念の年を迎えました。国内には、120年も長く愛され、生き残っている品種は他に類をみません。「紅赤」は埼玉及び川越地方のサツマイモの伝統文化を象徴する作物です。

しかし、地元のサツマイモ作り名人に愛されつつも、年々生産量は減り、消費者も、今はその味の長所を知りません。将来のために、生産農家ばかりでなく、地元の加工業者、販売者、関係団体、消費者が一体となって生産保存をする必要性があります。私たちは〝紅赤発見120年〟を記念し、通称「紅赤いもの日」を関係者一同で制定し、加工業者・販売者だけでなく、消費者も一緒になって守っていきたいと思っています。

宣 言 日　2018 年 8 月 30 日
宣言団体　川越サツマイモ商品振興会 / 川越いも友の会 / 川越いも研究会
　　三芳町川越いも振興会 / さいたま市紅赤研究会
協力機関　小江戸川越観光協会 / 川越市 / さいたま市 / 三芳町 / 川越産農産物ブランド化連絡会