

農家直送 焼き芋専門店 ライセンス加盟店募集



除草剤・殺虫剤を使わず手間暇かけて育てたブランドさつまいも



「北海道じゃできなかった」のに、
「北海道だから」できた
オホーツクさつまいも



北海道産ブランドさつまいもの
農家直送やきいも専門店

安心
安全

殺虫剤
不使用

除草剤
不使用



OKHOTSK



さつまいも

「北海道じゃ

できなかった」のに、

「北海道だから」できた。

オホーツクさつまいも。



きっかけは、

焼き芋が大好きだった息子のため。

2015年、家族になったことをきっかけに大きなまちから、ここ常呂町へ移り住んできた妻と息子。

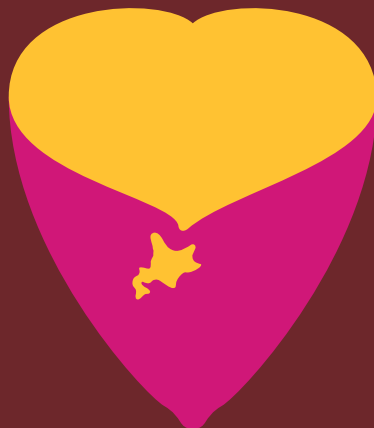
はじめての農業、はじめての町に不安を感じていました。

「どうしたら不安をやわらげてあげられるだろう」。

そんな時に思いついたのが、好きな野菜を作ってあげること。

焼き芋が息子の大好きだったことから、さつまいもの栽培をはじめました。

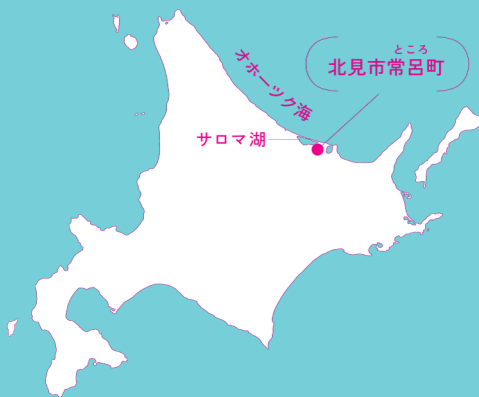
OKHOTSK



さつまいも

さつまいも栽培に適さない、
オホーツクでの格闘。

しかし、気温が上がらないオホーツクはさつまいもの栽培に適していない土地でした。はじめの年は思ったように育たず、大不作。何度も頭を悩ませ、試行錯誤を繰り返します。ただひたすらさつまいもと向き合う毎日。広い畑に並ぶ1本1本の様子を見て何を求めているのか、何が足りないのかを考え続けました。その結果、驚くほど甘くておいしいさつまいもが出来上がったのです。



厳しい環境が育んだ

「オホーツクさつまいも」。

その要因は、当初の問題でもあった温度。常呂町のあるオホーツク地方は寒暖差がとても激しく、夏と冬で 50℃以上の差があります。この過酷な環境のなか、海沿いのまちに吹く潮風を浴びて育ったことで甘味がより際立つさつまいもになりました。

殺虫剤・除草剤は不使用。

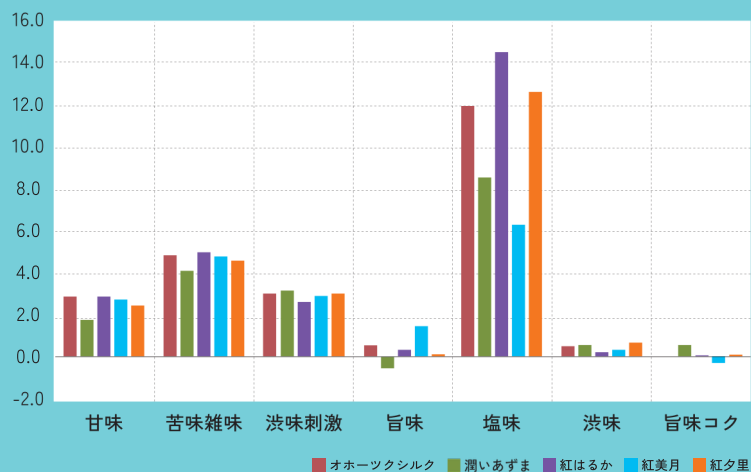
安心安全へのこだわり。

緑夢ファームのさつまいもは、殺虫剤・除草剤を使わずひとつひとつ手間暇をかけて育てています。

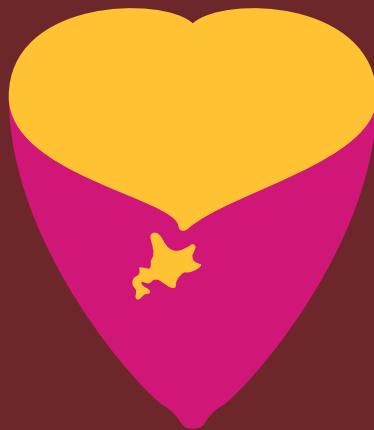
また、収穫時に擦り傷がついたさつまいもを湿度と温度の高い場所で数日保管することで、さつまいも自身が自然治癒(キュアリング)。より甘さが増した状態になったところで出荷します。

緑夢ファームでつくられたさつまいもは、 ずば抜けた塩味の強さが特徴。

どの品種を味覚センサーの分析調査にかけても、他の味覚に比べて塩味が突出していることがわかります。オホーツク海沿いにある緑夢ファームの畑には、海水を含んだ潮霧がきめ細かいミストのように覆います。そのため、ナトリウムを多く含んださつまいもができるのです。こうして強くなった塩味が、甘さを強く引き立てることで口にするると特別な甘さを感じるさつまいもが出来上がります。



OKHOTSK



さつまいも

緑夢ファームが育てた



自慢のさつまいもたち。

緑夢ファームのさつまいもは、口の中でとろける食感。

ねっとりとした濃厚なコクと甘さは特別なおいしさです。

緑夢ファームで育てているさつまいもは、品種も豊富。ぜひ、あなたのお気に入りを見つけてください。

香り高く、しっとり食感



紅美月

品種：鳴門金時

ホクホクとした食感が特徴の鳴門金時ですが、緑夢ファームのオリジナルブランド「紅美月」は香り高くしっとりなめらか。まるで白餡のような甘さと食感で、和菓子のような味を楽しめます。

ふわっとエアリー、なめらか食感



紅夕里

品種：紅まさり

口に入ると、ふわとした独特な食感が人気のオリジナルブランド「紅夕里」。紅まさりは甘さが非常に強い品種でもあり、さつまいもの濃厚な味わいを楽しめます。なめらかな口さわりも特徴。

おどろきのネットリ食感



オホーツクシルク

品種：シルクスイート

さらっとした食感が特徴のシルクスイートですが、緑夢ファームが手がける「シルクスイート」はネットリとした食感が特徴。繊維質をほとんど感じず、さつまいもの濃厚な甘さを味わうことができます。

美しい濃黄色、しっとり食感



潤いあずま

品種：紅あずま

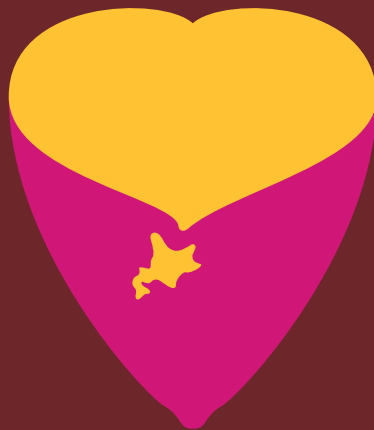
ホクホクした食感の紅あずまですが、「潤いあずま」はその名の通りしっとりした食感。美しい濃黄色が特徴で、目で見ておいしいさつまいもです。シルクスイートのような強い甘さを味わえます。



「北海道じゃできなかった」のに、
「北海道だから」できた。
オホーツクさつまいも。

暑い環境が育んだ「オホーツクさつまいも」。
その要因は、当初の問題でもあった温度。
常呂町のあるオホーツク地方は寒暖差がとても激しく、
夏と冬で50℃以上の差があります。
この過酷な環境のなか、
海沿いのまちに吹く潮風を浴びて育ったことで
甘味がより際立つさつまいもになりました。

OKHOTSK



さつまいも

オホーツクシルク
潤いあずま誕生



「北海道じゃできなかった」のに、
「北海道だから」できた。
オホーツクさつまいも。

暑い環境が育んだ「オホーツクさつまいも」。
その要因は、当初の問題でもあった温度。
常呂町のあるオホーツク地方は寒暖差がとても激しく、
夏と冬で50℃以上の差があります。
この過酷な環境のなか、
海沿いのまちに吹く潮風を浴びて育ったことで
甘味がより際立つさつまいもになりました。

オホーツクシルク
潤いあずま誕生

CONCEPT

老若男女に、安心して
おいしいやきいもを食べてほしい

緑夢ファームのさつまいもは、殺虫剤や除草剤を使わず、
一つひとつに手間暇をかけて丁寧に育てられています。

さらに、独自技術による徹底した管理のもと、
「ねっとりとした甘さ」が際立ち、
全国各地のお客様から高い評価をいただいています。



STABLE SUPPLY

安定供給のさつまいも

おいしい焼き芋ビジネスを始めませんか？

このたび、私たちは、
全国の皆様に高品質なさつまいもを安定的に
お届けできる供給体制を整備いたしました。

お取引店舗様ごとに、
ご希望の数量・サイズに応じて、
柔軟に発送対応いたします。



※天候や収穫時期、内容の変更、または不慮の事態等により、
ご希望通りの供給が難しい場合もございます。
あらかじめご了承くださいませようお願いいたします。

EXPENSES

ライセンス初期費用

※条件等によって変動いたします。

加盟金

88 万円

(登録費・手数料)

+

作成費

22 万円

(デザイン費/加盟店情報Web作成・掲載費)

+

月固定費

2.2 万円

(ロイヤリティ費・更新費)

ご一緒に新しい価値を創造していきたいという思いから、
大手FC店では高額な費用が発生するところを、最小限に抑えました。

まずは低コストで始めてみませんか？

EXPENSES

フルサポートライセンス初期費用

※条件等によって変動いたします。

加盟金

188万円

(登録費・手数料)

+

作成費

33万円

(デザイン費/加盟店情報Web作成・掲載費)

+

月固定費

4.4万円

(ロイヤリティ費・更新費)

経営経験がない方でも安心して始められる
手厚いフルサポートプランです。

まずは低コストで始めてみませんか？