

セールス用キャッチコピー

- 霧島山麓・宮崎県都城市の肥沃な土壌で育ったサツマイモ[紅はるか]を使用。
- 専用の貯蔵施設で温度と湿度を調整しながら最低 60日間以上寝かせて熟成。
- 夏場は、冷凍状態から自然解凍（半解凍）で、冷たい焼き芋スイーツとして！
- レンジの場合は、袋から取り出して 1 本を 600W で 120 秒程度で、アツアツほくほく！
- トースターの場合は、アルミホイル等で包んでじっくりと焼き上げます。

セールス用テキスト

- 昔からサツマイモの栽培が盛んな宮崎県都城市・霧島連山周辺の肥沃な土壌で育まれた紅はるか。
- 適正な時期に収穫し、専用の貯蔵施設で温度と湿度を調整しながら最低 60日間以上寝かせて甘みを最大限に引き出します。
- 手間暇かけ愛情たっぷりの紅はるかをじっくり焼き上げ、美味しさそのままに冷凍仕上げ。
- 自然半解凍で夏場のスイーツ、2 分レンジでホクホク焼き芋、自然が育んだ天然のスイーツ。
- お子様のおやつに！ 食後のデザートに！ 老若男女問わず人気のサツマイモ。