



生産者

株式会社
尾道ファーム

焼き 干しいも

一般の干し芋は、さつまいもを蒸してから乾燥させます。尾道ファームの「焼き干しいも」は、蒸すのではなく、まず、焼きいもにしてから乾燥させていることが最大の特徴です。



広島県産
応援登録制度