



さつまいもの
新しい価値を
育む

タイ出張報告書

期間：2025年2月5日(水)～2月11日(月)6日間

出張者：荒木田尚広、方波見早紀、野澤風佳、
石津節子

内容：着荷状況確認、輸出向け製品基準合わせ、
マーケット現地調査

作業場の様子



箱から傷つかない様に開封し1本1本拭いていき根っこなどがハサミで切っていく
工程の中で基準に準じて選別をしていく

■実店舗がある場所

ターミナル21(バンコク/スクンヴィット)



セントラルプラザ・バンナー(バンコク/バンナー)



店舗ラウンド！



お店の前で記念写真を撮っている常連さんがいらっしゃいました！

ここのお店の焼き芋が一番おいしいとの事！



焼き芋店舗

常設店舗 2店舗

Popup 9店舗

計11店舗

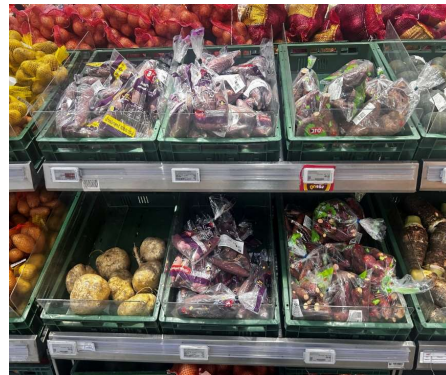
■ タイ国内で販売されているさつまいも

卸売市場



大きな市場にたくさんの野菜や果物がある中で
芋類の区画がありました。
ネットにたくさん入って売られていて
日本とは売られ方が違う光景が新鮮でした。

スーパー



売りが店舗によって様々でした。
日本産の多くは1本売りでも袋に入っていましたが、
タイ産の多くはネットやパックに入って
売られていることが多かったです。

お芋食べ比べ実施

多品種の食べ比べ・意見交換



皆さんにも多品種の食べ比べをしていた
ただき紅東は大体の方が分かったが天
使を判断するのが難しいそうだった！
おいしさでは一番おいしいと言ってく
ださいました。



カルビーかいつか
スイートポテト株式会社

Calbee Kaitsuka Sweet Potato, Inc.