

## 地域コラボ！大石農場ハム工房×おいもや “甘じよっぱ系ごちそうサンド「ソーセージとお芋のクリーミーサンド」発売

■日時:2025年11月7日(金) ■場所:おいもスイーツ専門店 おいもや(静岡県掛川市)

株式会社おいもや(静岡県掛川市)は、大石農場ハム工房(静岡県掛川市)の本場ドイツ製法で仕上げた“干し芋ソーセージ”を使用した「ソーセージとお芋のクリーミーサンド」を静岡県掛川市の実店舗限定にて、2025年11月7日より発売いたします。

本取り組みはそれぞれの店舗が得意な分野で地元の人たちの日常に寄り添い、地域で生まれる美味しいものをもっと多くのかたに知ってもらいたいという想いが詰まったメニューです。

### “朝6時のひと言”から始まった、干し芋ソーセージ物語。

干し芋入りのソーセージを食べたことがありますか？

この一風変わったソーセージは、おいもや社長・関谷の「干し芋で美味しいものを作つてほしい」という一言から誕生しました。お願いをしたのは、地元で手づくりハムを製造するご近所の「大石農場ハム工房」さん。朝6時に連絡したところ、大石さんはすぐにおいもや店舗に足を運び、干し芋を購入。その日のうちに試作動画が届くという驚きのスピード感。

昔ながらの製法で丁寧に作られたおいもやの干し芋と、ドイツの伝統製法を受け継ぐソーセージが出会い、まさに“地元ならではの感動コラボ”が実現しました。

この干し芋入りソーセージを、人気のホットサンドに使用しました。寒さが本格化するこの季節にぴったりの一品で、まろやかなホワイトソースと干し芋ソーセージの程よい塩味が絶妙にマッチ。さらに、使用する食パンにはお芋クリームが練り込まれており、まさにお芋尽くしの贅沢な味わいです。



### 【併設型店舗の強み】物販だけではないテイクアウトメニューの開発 地域コラボで活性

NPD Japan のテイクアウト市場調査によると、2022-23年期には約1兆9,267億円、2024年期には2兆1,075億円規模に達し、市場は拡大傾向にあります。

こうした背景を踏まえ、テイクアウトメニューに力を入れる取り組みは、来店者数の増加だけでなく、物販・テイクアウト複数チャネルの併用行動につながることを目標としています。

コラボメニューや、季節イベントと連動した限定商品など、

いつ訪れても新しい発見がある——そんなわくわくが詰まった店舗づくりを続けています。

#### 店長のプロフィール

沖縄生まれ。2025年9月の「楽天食いしんぼう祭」大阪会場では初日売上1位を獲得。

おいもやスイーツ専門店「おいもや」実店舗 店長 比嘉 瑞治



#### 株式会社おいもやについて

2007年10月に設立。主事業の「おいもやスイーツ専門店おいもや」は、国産サツマイモのみを使用した和洋スイーツをECを中心として楽天市場、Amazonなど20サイトに展開。楽天市場ではスイーツジャンル「ベストショップ」を16年連続受賞し、5万以上の出店店舗から最長記録を継続中。

主力商品は「おいもやの二代目干し芋」で、原料となるサツマイモの生産から加工まで 地元静岡県にこだわった品。

＜お問い合わせ先＞株式会社 おいもや 広報担当:渡辺飛鳥、駒形優香

TEL 0537-48-4738(平日 9:00~16:00) 携帯 080-2618-0275 メール [info@oimoya.com](mailto:info@oimoya.com)

※掲載や取材にご利用頂ける商品のカット写真等はご用意しております。お気軽にお申し付け下さい。