



五島列島から世界へ ～さつまいも『ごと芋』の 高付加価値化と海外展開～

ごと株式会社 顧問
中小企業診断士
木下秀鷹

自己紹介

木下 秀鷹（きのした ほたか）



出身

兵庫県神戸市／上智大学卒

職歴

オリコン株式会社に入社

→20代でランキング事業本部長に就任

→2016年に五島市に移住し、ごと株式会社に入社

2017年に代表取締役社長に就任

2023年に中小企業診断士資格を取得

2026年1月にごと株式会社 顧問に就任

2026年8月：五島にお茶屋＋ゲストハウス運用開始予定

趣味

野球観戦🏟️／世界遺産巡り🏰

長崎県 五島列島について

- ・ 日本の西の果てにあります。
- ・ 東京からは1200km。空港を乗り継いで4時間～5時間程度。



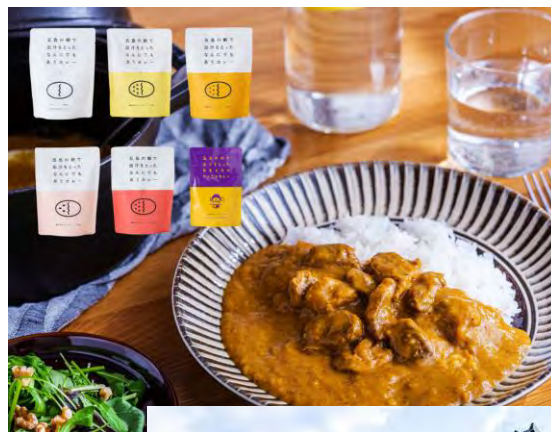
ごと株式会社について

- ◆ 長崎県五島列島・福江島（五島市）にある、食品製造・販売を営む中小製造業
- ◆ 「五島から、おいしさを届けたい」をスローガンに、「離島から日本を元気にする企業」を目指す
- ◆ 主な事業としては、①五島のブランドさつまいも「ごと芋」の栽培から加工・販売、②五島の原材料を活用したレトルトカレーの製造加工・販売、③カフェ&おみやげ屋の実店舗運営の3事業を運営している

長崎五島産サツマイモ 「ごと芋」の加工・販売



レトルト食品の加工・販売 (カレー・ポタージュなど)



「おみやげ&カフェ ごと」 の実店舗運営



さつまいも日本一3連覇&殿堂入り 五島の安納芋「ごと芋」

さいたまスーパーアリーナで開催した
「日本さつまいもサミット」で
「さつまいも・オブ・ザ・イヤー」を
3年連続受賞&殿堂入り（2025年）
いたしました

3年連続受賞&殿堂入りは
大会初の快挙！

「五島の芋」を復活させたいという想い



冷凍焼き芋として150万袋を突破



日本一の安納芋に！

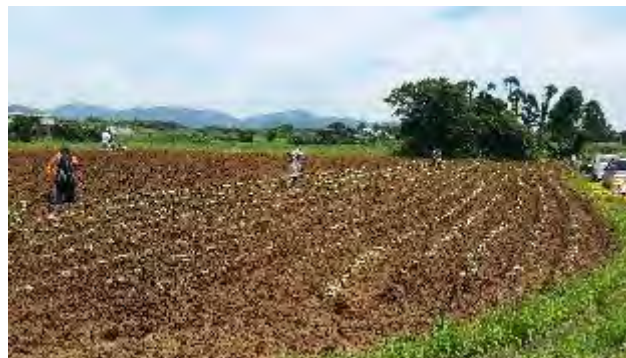


「ごと芋」のこだわり①

～日本一のさつまいもが極上の焼き芋製品になるまで～

STEP1 栽培

- ・ 有機JAS認証を取得の元、米ぬかや油かすなどを発酵させた特別な「EMぼかし肥料」を使用
- ・ 畑は数年に1度休ませる



STEP2 熟成

温度・湿度を管理している
暗室で収穫後、**約40日熟成**



Point
デンプンが糖に変化！
平均糖度36.4の極上スイーツ

ごと芋にとって、一番おいしい
加熱温度、時間で焼いていく
(ごと芋：スチコン、プレミアム：手焼き)

プレミアムは
職人が1本1本
ていねいに！



STEP3 焼き

「ごと芋」のこだわり②

～日本一のさつまいもが極上の焼き芋製品になるまで～

STEP4 冷凍

焼きたてのお芋をCAS冷凍で
マイナス55度まで急速冷凍！

※CAS冷凍…味、香り、鮮度を保持し、限りなく凍結前の状態に近い、
作りたてに近い状態を再現することができる冷凍技術です。
一番の特徴は水の分子を管理することで細胞を壊さず、
生かした状態のまま凍結する点にあります。



STEP5 完成

袋詰めや金属探知機などの検査により
万全の管理の元、商品が完成

Point

レンジで3分温めるだけで
焼きたての美味しさを再現！



【冷凍焼き芋】 ごと芋OEM実績

OEM実績：ごと芋の冷凍焼き芋



ニチレイフーズ様の品質管理に対応し、
「五島ごと芋」を使用した冷凍焼き芋について製造委託を賜りました。

おはようのスープ ～廃棄していたお芋を活用し、SDGs食品へ～

味や品質に問題がないのに、廃棄していた「ごと芋」を活用した新商品
地域の持続可能性を高める「SDGs商品」は今後の商品開発のキーワード

味や品質に問題がないのに、
「焼き芋」になれず廃棄していたお芋



芋ペーストとして、
他商品に生まれ変われるように加工



味とパッケージとネーミングにこだわり、
さつまいもスープとして生まれ変わらせた

長崎県知事賞
受賞



品質に問題がないのに、形や大きさに廃棄せざるを得なかった焼き芋用の
お芋を、ペースト加工し「さつまいもスープ」として再活用。離島の農家
の努力をムダにせず、SDGsにも貢献する商品に。

レトルト事業のご紹介

2022年、レトルト専門の工場が新設

- 連続生産体制の整備により大量生産が可能
→ 1日10,000食のレトルト製造が可能
- ISO22000に準拠
→ 2022年11月取得済
- 工場見学也大歓迎！
→ 見学者通路を作り、一般のお客様にも
レトルト製造現場と「ごと」をより
知ってもらいたいと思っています



カレー、鍋つゆ（レトルト商品）

五島の鯛で出汁をとった
なんにでもあうカレー



- 味のおいしさを壊さない玉ねぎソテー
→ 「レトルト臭」や味の劣化を
引き起こさないよう、国産玉ねぎを
工場で内作するひと手間が決め手。

五島列島産素材をかんじる
やさしい鍋つゆ



- ・ 五島真鯛
- ・ 五島牛骨
- ・ 五島地鶏ガラ



素材のうまみを味わうため
「出汁をとること」にこだわり、
五島の食材を知る料理人が味付けをした
自慢の鍋つゆ。

3種のカレー

ライフコーポレーションさま

無化調でこだわりのある素材を使用したオリエンタルカレー。
 具材は九州産鶏肉や五島列島産有機レモングラスを使用。国産たまねぎのソテーとあわせり、やさしいながらも本格カレーに仕上がりました。



22時のカレー

ゆっくりおいしいねむたいなさま

夜に食べたくなる優しい味のカレー。
 香りを楽しんでいただくスパイスやハーブの配合にこだわりました。
 添加物を使用せず、加えてカロリーも控えめで女性にピッタリ。



パスタソース 丼ものものと各種

AKOMEYA TOKYOさま

- ・和風ガパオライス
- ・和風チリコンカン
- ・鶏飯

お米にあうレトルト食品を作ってほしいというご依頼の元、お米が主役になる商品を一から開発



博多スパイスカレー

福さ屋さま

口に入れた時に広がるスパイスの香りと旨味ある辛子めんたいを感じることで出汁の旨みが絶妙なカレー。
 噛めば噛むほど感じる辛子めんたいのプチプチ粒感もお楽しみ可能



ハニーバター チキンカレー

蜂蜜工房さま

蜂蜜工房さんの蜂蜜を使用したやさしい甘口のカレー。
 九州産鶏肩肉を使用し、鶏のコクと蜂蜜が見事にマッチしています。



旨みたっぷり 五島の魚介スープ

五島市物産振興協会さま

あごだしをベースにサザエ、アオサ、椿油など五島らしい食材をたっぷり使用したスープ
 元々うどんスープ向けだったレシピを上品な味わいで再現



メディアへの掲載事例

2023年2月 TBSテレビ
「マツコの知らない世界」



2022年 フジテレビ
「めざましテレビ」



雑誌「BRUTUS」
「CREA」 「ESSE」



台湾、香港、シンガポール、タイ、フィリピンに展開中



台湾のTSUTAYA（台湾蔦屋）
でお芋のスープとカレーをセッ
トで置いています。

「五島のふろしき」
に包んだセットに
しています！

海外の展示会や催事出店もおこないました



- ・海外では試食への反応が非常に良い
- ・味を確認してから購入する人が多い
- ・通訳に頼るのもよいが、英語ができるとなお◎

※日本食に馴染みのない方には調理方法の説明が必須

海外販路開拓で押さえておきたいポイント

①想定顧客の明確化

「誰に売するのか」を最初に決める：現地富裕層向け／日本経験のある現地の方／在留日本人向けなど

②国ごとの嗜好と文化を理解する

味の好みや食習慣は国によって大きく異なる

（台湾・フィリピン：甘い味付けを好む傾向／シンガポール：中国系住民が多く、辛党が多い）

③試食と説明で体験価値を伝える

海外では試食が最強の営業手段であり、調理方法の説明も不可欠。

④商談、採用後の手続きからが本番

商談後に必要な対応：輸送業者の選定／各国ごとの栄養成分表示対応／必要書類の準備

※国によっては手続きが非常に煩雑で時間がかかる

⑤リピートされつづけるための取り組み

一度採用されても「売れなければ終わり」。

取り組み事例：現地語POPの作成／試食会の実施／売り場づくりの継続的な改善／同一国内での横展開（他店舗・他チェーン）

木下のfacebookとX（Twitter）です。フォローお気軽にお待ちしています ^^

「五島ごと 木下」で検索するとでてきます！



お気軽にフォローしてください😊

野球の感想や食べ物多めかもしれませんが…
笑