

いもの力で「世界」を元気に

さつまいも

SATSUMAIMO

さつまいもに、まっすぐ向き合う。

鹿児島県を代表する特産品、「薩摩」の「芋」、さつまいも。

海連は、芋焼耐用のさつまいも加工をはじめ、
多彩なさつまいも製品の開発に取り組んでいます。

熟練のプロ集団として、独自の基準を設け、

さつまいもの魅力を最大限に引き出し、

おいしさはもちろん、健康や美容への貢献も追求。

さつまいもの可能性を広げることで、新たな価値を創造し続けています。

海連の信念

- いもの加工で鹿児島を日本一にすること
- いもをまるごと活用し、元気のもとをつくりだすこと
- 人々の美しさを育むこと

海連
Kairen



JOKAプロジェクト

食品加工に欠かせない「水」。さつまいもの洗浄にも多くの水を使いますが、水も土も大切な資源です。私たちはその事実に向き合い、「知らなかった」では済まされない責任のもと、環境に配慮したJOKAプロジェクトを推進しています。

Mission 使命

私たち海連が取り組むこと、 未来と焼酎文化のために

環境にも配慮したさつまいも加工を実現するために、私たち海連は3つのことに取組みます。
そして、100年先も200年先も、誰もが気軽に安心して「おいしい」と言える焼酎づくりを支えます。

3つの環境宣言



さつまいもの再生洗浄水を豊富に確保できる仕組みを確立し水資源の保全に努めます。



排水処理後の水のBOD値を厳しく管理し、目標値以上の結果を常に追求します。



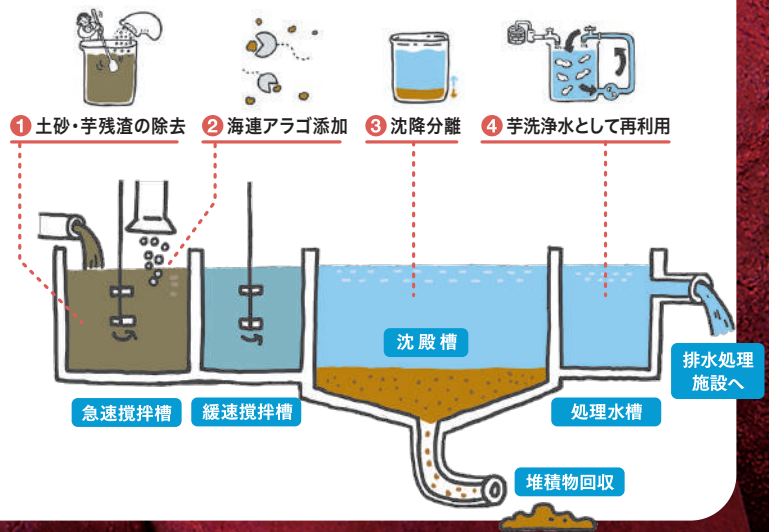
土砂・固形物の除去を徹底し廃棄されることの多い汚泥の再資源化に取り組めます。

Action 活動



鹿児島産アラゴナイトを活用した 日本初未来型排水処理システム。

鹿児島産の貝化石「アラゴナイト」を活用した排水処理は、日本初の取り組みです。従来の凝集剤では土の堆肥化に時間がかかりますが、「海連アラゴ」を使えば、堆肥化が早く、水はけの良い土に再生できます。



ごあいさつ

さつまいもと共に未来へ

海連は、平成11年に創業しました。創業者の永井秀樹が、冷蔵保管業から一歩踏み出し、芋焼酎用のサツマイモの加工に挑戦したことが始まりです。以来、私たちはサツマイモの可能性を広げることに全力を注いできました。

「薩摩」といえば「サツマイモ」。鹿児島県は日本一の生産量を誇り、全国にその美味しさを届けてきました。しかし、サツマイモの魅力は味だけではありません。健康や美容にも優れた効果を持つ、まさに可能性に満ちた食材です。私たちの使命は、サツマイモを単なる野菜ではなく、「健やかな暮らしを支える食品」として新たな価値を創造することです。そのために、革新的な加工技術を活かし、多彩な商品をお届けしていきます。今後も社員一丸となり、地元の皆さまと力を合わせ、「日本一のさつまいも企業」を目指し、さらなる成長を加速させてまいります。



株式会社 海連
代表取締役 永井幸枝



海連の 一貫体制システム

一貫生産体制で応える、 品質と信頼

鹿児島県内最大級のさつまいも加工施設と保管設備を構え、生産から加工、冷凍、物流、商品開発、販売まで、すべてを自社で一貫対応しています。最大処理能力は1日150トン、冷凍保管能力は12,000トン。素材に寄り添い、添加物を使用しない加工を徹底。自社ブランド製品の開発に加え、OEMにも柔軟に対応しています。HACCP認証取得の安心品質で、国内の大手食品メーカーはもちろん、欧米を中心とした海外のお客様にも高く評価されています。



さつまいもに関する全工程を、自社完結



加工能力


150^{1日}t

大量処理が可能な
最新鋭の加工体制

冷凍保管能力


12,000t

安定供給を支える
大容量の冷凍倉庫

柔軟な対応


OEM

企画から製造まで
柔軟に対応します

安全性の確保

HACCP 認証工場
FDA 認証工場
FSSC22000 認証取得
に向けて準備中
(2026年6月取得予定)

国際基準に準拠した
安心・安全の工場

1 さつまいもに惚れ込んだ、食品加工事業

さつまいもの甘みや栄養を活かし、焼き芋やペーストなど多彩な加工品を開発。独自の製法で新たな価値を生み出しています。



焼き芋

皮付きのまま加熱水蒸気式焼成機でじっくり焼き上げ、冷凍しました。オーブントースターやレンジで温めると甘みが増し、しっとりとした食感に。半解凍すれば、ひんやり美味しい「アイス焼芋」としても楽しめます。

鹿児島県産

冷凍



ペースト

「紅はるか」の蒸し芋を100%使用し、砂糖不使用で仕上げたペーストです。焼き芋のペースト製造も可能で、パンやスイーツの材料として幅広く活用できます。自然な甘みと濃厚な味わいが魅力です。

鹿児島県産

冷凍



干し芋

焼き芋にした後、皮の周りの「ヤラビン」を残して仕上げた一品です。ねっとり甘く、焼き芋の香ばしい風味が広がります。フライパンなどで軽く温めると、さらにしっとり柔らかくなり、甘みも一層際立ちます。

鹿児島県産

常温



スティック

皮付きのままスティック状にカットし、独自のスチーム製法でじっくり蒸して冷凍しました。温めるだけでなく、素揚げにするとホクホク食感に。半解凍すれば、自然な甘みが引き立つアイスのような味わいも楽しめます。

鹿児島県産

冷凍



フレーク

皮ごと石臼ですりつぶし、フレーク状に乾燥させました。表皮にはビタミンC・E、β-カロテン、食物繊維が豊富に含まれ、健康をサポート。パンやケーキの生地に混ぜたり、スイーツのトッピングとしてもおすすめです。

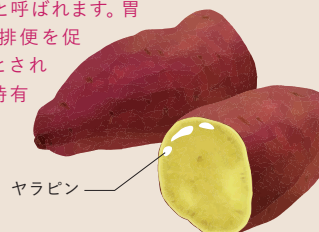
鹿児島県産

常温

栄養満点な皮もしっかり活用します。

野菜や果物には、皮と身のあいだに栄養が豊富に含まれていると言われています。さつまいもも同様に、「ヤラビン」をはじめ、皮に近い部分に優れた栄養素が多く含まれています。ヤラビンには腸の蠕動(ぜんどう)運動を促す作用があるとされます。海連では、さつまいもを皮も身もまるごと使用。栄養豊富な部分を無駄なく、おいしく取り入れることができます。

さつまいもの断面からにじむ白い液体は「ヤラビン」と呼ばれます。胃の粘膜を守り、排便を促す働きがあるとされる、さつまいも特有の成分です。



事業案内

2 芋焼酎文化をつなぐ、 冷凍甘藷加工事業

甘藷の鮮度と甘みを保つ冷凍技術で、芋焼酎本来の香りと味を守り、安定供給を支えながら伝統の味を未来へつなぎます。



事業案内

4 未来を育てる、 アグリ事業

自社農園でさつまいもやアスパラガスを栽培し、安心・安全な農産物を提供。病気に強い無菌苗の開発にも取り組んでいます。



事業案内

3 1年を通して鮮度を守る、 倉庫事業

さつまいもの品質を守るため、専用の貯蔵庫で徹底した温度・衛生管理を実施。安定供給を支え、安全な食品流通を実現します。

保管温度
-25℃
急速冷凍
-35℃



事業案内

5 鹿児島を味わう、 飲食事業

自然の中で清流を活かした「そうめん流し 大野庵」を運営。地元の食材とともに、鹿児島の食文化の魅力を発信します。





企業概要

社名 株式会社 海連 (かいはれん)

所在 ■阿久根工場

〒899-1611 鹿児島県阿久根市赤瀬川1886番地9
TEL 0996-72-0416 FAX 0996-72-4019

■そうめん流し大野庵

〒899-1603 鹿児島県阿久根市鶴川内 字龍ノ谷6686-4
TEL 0996-79-2130

■本社

〒899-1924 鹿児島県薩摩川内市港町360番地16
TEL 0996-26-3034 (代表) FAX 0996-26-3466 (代表)

設立 1999年1月

役員 代表取締役 永井 幸枝

専務取締役 永井 漸

沿革

- 1999年 「有限会社海連ビル」不動産業として設立
- 2000年 現阿久根市赤瀬川の冷凍倉庫2棟を取得
- 2002年 「有限会社海連」へ商号変更
- 2004年 冷凍倉庫業開始 (取扱品目: 冷凍肉・冷凍魚)
- 2005年 焼酎原料さつまいも蒸し加工の下請け開始
- 2005年 焼酎原料さつまいも加工・冷凍・保管業を開始
- 2008年 海連酒蔵営業開始
- 2008年 「株式会社海連」に商号変更
- 2008年 アスパラガスの生産・販売開始
- 2014年 「JOKAプロジェクト」開始
- 2016年 鹿児島県産紅はるかの取り扱い開始
- 2016年 焼き芋機導入、紅はるかを使用した焼き芋の製造開始
- 2020年 そうめん流し 大野庵 オープン
- 2023年 米国・アジア(台湾・香港)向けにさつまいも商品の出荷開始
- 2024年 欧州(フランス)向けにさつまいも商品の出荷開始

KAIREN ONLINE STORE

海連ブランド 紅はるか通信販売



株式会社 海連

お問い合わせは「阿久根工場」へ

TEL.0996-72-0416 FAX.0996-72-4019

阿久根市
薩摩川内市
鹿児島県

<https://www.kai-ren.co.jp/>

