

通年継続できる売場づくりを、 さつまいもから。

秋冬・春夏・通年提案まで。季節に合わせた売場提案をご紹介します。

秋冬の売上を最大化。春夏も切らさない。

季節と売場に合わせて、商品と売り方をご提案します。

01 | 秋冬の売場をつくり込む

生芋・焼き芋・干し芋を中心に、品種・サイズ・売り方までご提案。

電気式焼き芋機のご案内も。

02 | 春夏も売場をつなぐ

春先の需要も取り込みながら、冷凍・冷蔵焼き芋や加工品など、季節に合わせて商品構成を徐々に切り替えます。

03 | 売場に合わせて提案する

業態・客層・売場規模・販売方法に合わせて、商品を組み合わせてお届けします。

種子島をはじめ、全国の産地とつながる。

安納いも発祥の地・種子島。品評会で上位を受賞する親族の畑から始まりました。

いまは種子島の生産グループと、全国の生産者・工場とともに、一年を通してお届けしています。



種子島の畑

種子島から始まった

01

安納いも発祥の地であり、本場。
代表の親族が育てる畑から始まりました。

年間400t以上

02

種子島の生産グループで、安納いもを約200t。
他の品種と合わせて400t以上をお届けしています。

産地と品種の広がり

03

安納いも・安納こがね・紅はるか・
なると金時・シルクスweetなど。

生芋から、加工品、設備まで

04

焼き芋・干し芋・冷凍・カット・ペーストに加えて、
焼き芋機までご用意できます。

だから、一年を通して切らさない。

AMA

季節に合わせて商品構成を変え、 年間を通した売場づくりをご提案いたします。

9～12月

秋冬商戦

シーズンイン。売上最大化へ。

新芋・焼き芋・干し芋



1～3月

冬商戦

売上最大化の主戦場。各種導入。

生芋・焼き芋・干し芋など



4～5月

春先

続く需要を取り込みつつ、
徐々に移行。

生芋・焼き芋・干し芋・
冷凍焼き芋



6～8月

夏場

夏でも続く売場へ

冷凍焼き芋・冷蔵焼き芋・
カット素材・ペースト



秋冬

さつまいも売場の一年は、秋冬で決まる。

生芋を並べるだけで、終わらない。

焼き芋・干し芋・加工品・焼き芋機まで、売場と人手に合わせてご提案します。



秋冬売場のイメージ

秋冬の売場を構成する提案

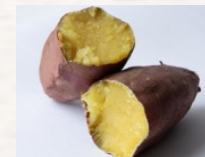
生芋

品種・サイズ・産地



焼き芋

店頭焼き・焼成済み



干し芋

丸干し・平干し・半熟



加工品

冷凍焼き芋・
冷蔵焼き芋



業務用

カット済み冷凍焼き芋
ペースト・ダイスカット



焼き芋機

設備・販売方法



商品単品ではなく、売場全体でご提案いたします。

AMA

春先

品薄になる春先も、売場を切らさない。

さつまいもが品薄になる春先も、生芋・焼き芋・干し芋を安定してお届けします。
あわせて冷凍焼き芋を取り入れ、夏の売場へ少しずつ切り替えます。



春先の売場のイメージ

続ける

生芋・焼き芋

品薄になる時期も、需要は続きます。
品種をそろえて、安定して出荷します。

干し芋

女性・ご年配のお客さまを中心に、
春先も変わらない、定番の人気商品です。

始める

冷凍焼き芋

暖かい日が増える4～5月から導入。
夏の売場の準備を、春先から始めます。

継続しながら、夏の売場へ切り替える。

AMA

秋冬につくった売場を、夏で途切れさせない。

熟成冷凍焼き芋なら、焼く手間なく冷凍ケースから。

夏に広がる、冷やし焼き芋の需要も取り込めます。



夏の売場のイメージ



熟成冷凍焼き芋

紅はるか

500g／袋 賞味期限 製造日より1年

要冷凍（-18℃以下）

夏の売場に選ばれる理由

焼く手間がいない

01

冷凍ケースで、そのまま販売できます。
焼き場も、焼くための人手もいません。

40日以上熟成・賞味期限1年

02

40日以上熟成させた紅はるかを、低温で焼き上げ瞬間冷凍。
在庫を持ちやすく、ロスを抑えやすい商品です。

食べ方は3通り

03

そのままで、冷やし焼き芋。半解凍で、天然のスイーツに。
レンジで1～2分温めれば、ねっとりした焼き芋に。

あわせて、夏の売場に

熟成冷蔵焼き芋

個包装の1本売り。開けてすぐ食べられます。

カット素材・ペースト・ダイスカット

店内の惣菜・ベーカリーで、さつまいもメニューの素材に。

夏も途切れない売場が、次の秋冬につながる。

それぞれの売場・業態に合わせて、ご提案。

スーパー、道の駅、スイーツ・ベーカリー、催事。
4つの例をご紹介します。



01 | スーパーマーケット

生芋・焼き芋・干し芋・冷凍焼き芋まで。
季節に合わせて商品構成を切り替え、
魅力ある売場を継続。



02 | 道の駅・直売所

個性の違う、数種の生芋で売場を彩り、
焼き芋と干し芋も展開。

ほぼ通年に渡り、さつまいもを切らさず
お届けしております。



03 | スイーツ・ベーカリー

焼成済みカット芋・ペースト・ダイスカット
などをご使用いただき、女性のお客さまに
愛される人気の商品が続々誕生しています。



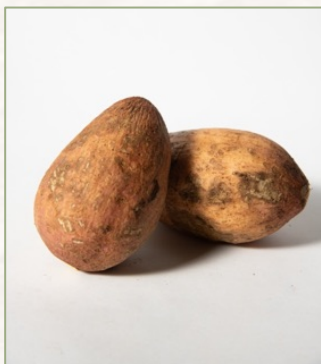
04 | イベント・催事

大規模焼き芋フェスや、季節催事など、
必要な商品・素材・数量に合わせて対応。

これまでに全国200店舗以上へ、生芋を。焼き芋販売実績のない約100店舗へ、焼き芋機を導入。
お取り寄せランキング1位のスイーツにも、種子島産 安納いもを、10年以上ご使用いただいています。

売場に合わせて選べる、商品ラインナップ。

生芋から焼き芋。干し芋・冷凍・加工品まで。
販売方法や用途に合わせて、商品をご提案します。



01 | 生芋

品種・サイズ・産地から、
売場に合わせて。

安納いも・安納こがね・なると金
時紅はるか・シルクスイートなど

スーパー・道の駅・飲食・スイーツ



02 | 焼き芋

品種とサイズ選定から、
焼き方・販売方法まで。

年間通してお届けが可能です。

スーパー・道の駅・催事



03 | 干し芋

半熟・丸干し・平干しまで。

こだわりの干し芋の導入で、
差別化を図っていただけます。

スーパー・道の駅



04 | 冷凍・冷蔵焼き芋

夏も続く、冷たい焼き芋需要。
冷凍焼き芋や、冷蔵焼き芋で
展開いただけます。

熟成冷凍焼き芋・冷蔵焼き芋など

スーパー・道の駅



05 | カット素材・

ペースト・ダイスカット
スイーツ・ベーカリー・
惣菜などの素材に。

飲食・スイーツ・ベーカリー・惣菜



06 | 電気式焼き芋機

店頭でかんたんに焼き芋を
ご販売いただけます。
導入のご相談から、
売り方までご案内いたします。

スーパー・道の駅・催事

全て弊社でご用意させていただくことができます。

ご相談から、売場づくりまで。

売場や業態、用途をお聞きし、商品選定から導入まで。
ご希望に合わせてご提案させていただきます。

01 | ご相談・ヒアリング

売場・業態・客層・
販売方法などをお伺いします。

現在の売場や販売状況、ご興味があるものなどございましたら
お聞かせください。

→ 02 | 商品をご提案

ご要望に合わせて、
商品をご提案いたします。

生芋・焼き芋・干し芋・冷凍・
加工品など、ラインナップの中から
合うものをお伝えします。

→ 03 | サンプル・お見積り

必要に応じてサンプル、
お見積書、規格書などをご用意。

→ 04 | 導入・売場づくり

販売方法や売場に合わせて、
導入を進めます。

商品の納品だけでなく、
売場や販売方法についても
これまでの事例も合わせて、
お伝えいたします。

→ 05 | 継続・季節ごとのご提案

販売状況を見ながら、
次の季節へ。

秋冬から春夏へ、季節に合わせて
商品構成を切り替え、
継続した売場づくりに繋がります。

まずは、現在の売場やお考えをお聞かせください。

商品・売場・季節・販売方法に合わせて、具体的にご提案します。

お取引について。

お見積り・規格書・サンプルまで、ご相談に合わせてご用意いたします。

01 入数・ロット

商品ごとに、全てお見積書に記載いたします。

02 配送

全国対応です。冷凍・冷蔵・常温、商品に合わせてお届けします。

03 規格書・お見積り・ サンプル

全23商品分の規格書をご用意。お見積り・サンプルもお出しいたします。

まずは気になる商品ひとつからでも、お問い合わせください。

AMA

まずは、 お気軽にご相談ください。

現在の売場や、ご興味のあるものなどございましたら、
ぜひお聞かせください。

生芋・焼き芋・干し芋・冷凍・加工品まで、
売場・季節・用途に合わせて具体的にご提案いたします。

お問い合わせ・ご相談

新規お取引のご相談

商品・サンプルのご相談

売場づくりのご相談

電気式焼き芋機、導入についてのご相談

大口注文・業務用商品のご相談

スイーツ・ベーカリー向け素材のご相談

株式会社ARGT

〒550-0014 大阪府大阪市西区北堀江1-13-6

LAUREL COURT HORIEKOHEN 1102

鹿児島県熊毛郡南種子町中之上4052（種子島圃場）

事業内容 | さつまいも・焼き芋・干し芋・加工品などの
卸売販売、BtoB向け商品提案・売場提案

Tel+Fax | 06-7777-7865

Web | amaimon.info

Mail | info@marcheanddolce.com

売場・季節・用途に合わせて、さつまいもの可能性をご提案します。