



歴史 × 環境 × こだわり = おいしさの秘密

- ・昭和30年から“今金男しゃく”一筋に栽培。男爵にこだわります。
- ・海に面していない今金町。内陸性気候で、昼夜の寒暖差が大きいたっぷりデンプンをたくわえた美味しいじゃがいもが育ちます。
- ・先祖代々、じゃがいも作りにかける生産者の情熱とプライドが、美味しいじゃがいもに育てます。(畑作り、栽培、選別、貯蔵すべて手間を惜しまずに)
- ・今金男しゃくは男爵イモらしいホクホクした食感を大切にするため、出荷基準のデンプン含有量(ライマン価)を13.5%以上と定めています。このため、どの今金男しゃくを食べても美味しく味わっていただけます。
- ・高い味の評価と人気で、東京の市場では40年以上にわたって最高ランクの価格で取引されています。
- ・日本国のブランド農産物へのお墨付き「地理的表示(GI)保護制度」を、令和元年に男爵イモで初めて取得。今金男しゃくの歩んできた歴史の証です。



老舗・湖池屋から選ばれる品質と味

今金男しゃくは最高級ポテトチップスとしても販売されています。(期間限定)

いま かね だん しゃく

“今金男しゃく”は、

道南の小さなまち今金町の生産者たちが  
60年以上にわたって作り続けてきました。

全国で生産されるじゃがいものなかで、  
わずか0.3%という希少性から

幻のじゃがいもと呼ばれています。

