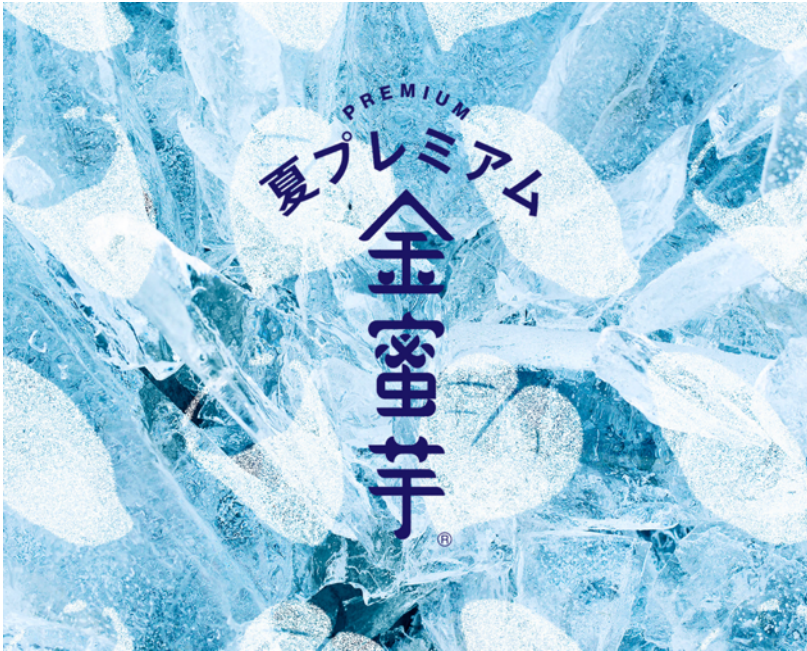


開発期間 1 年以上！夏にも食べたくなる、“夏仕様の特別なやきいも”、 『金蜜芋® 夏プレミアム』を 7 月 12 日(土)より販売

～季節限定のパフェやチーズケーキなど夏の芋スイーツも登場～

株式会社さつまいもの石田農園（本社：千葉県香取市荒北 876 番地、代表取締役社長：石田雅彦）は、規格外の芋を使用したスイーツを提供する蜜芋洋菓子店『金蜜堂』で、夏季限定のやきいもを 2025 年 7 月 12 日(土)より販売します。



2022 年に金蜜芋をブランドとして、ローンチしてから 2023 年、2024 年、2025 年と過去 3 年に渡り、数十万人のお客様に直接金蜜芋をお届けしてまいりました。2023 年『金蜜芋の食体験を提供する金蜜堂』、2024 年『規格外の金蜜芋をアップサイクルさせたスイーツ』。そして今回が、『金蜜芋を夏でも美味しく食べられる新商品とスイーツ』の取り組みです。世の中には冷やし焼き芋という食べ方が少しずつ定着しつつありますが、既存ものの食べ方提案ではなく、“私たちは品種から熟成までをすべて夏仕様”に商品を作ったのが今回の新商品になります。

夏季限定やきいも「金蜜芋 夏プレミアム」

本商品は、通常は市場に出回らない規格外の小さなさつまいもをアップサイクルして開発した、暑い季節にぴったりの“冷やしても蜜があふれる”天然スイーツです。連日続く猛暑、食欲が落ち、つい冷たいジュースやアイスに頼ってしまうという方も多いのではないのでしょうか。そんな夏の課題を、おいしく、やさしく解決するのが『金蜜芋 夏プレミアム』です。

主原料は、私たちが 1 年以上の時間をかけて育てたさつまいもです。高糖度に仕上がった栗かぐやという品種の小さなサイズの芋を使用することで、火の入りがよく、蜜のような甘さをぎゅっと閉じ込めることができます。



冷やしても驚くほど甘さが際立ち、食べきりサイズで満足感も抜群。腸内環境を整える食物繊維やオリゴ糖も豊富に含み、朝のエネルギーチャージや夜のおやつとしても最適です。チャック付きの袋に入っており、また未開封であれば、常温 25 度以下で保管もできるので、自分のライフスタイルに合わせて食べることができます。



商品名：金蜜芋のやきいも 夏プレミアム 300g×2 個入

販売価格：2,500 円（税込）※送料込み

販売開始日：2025 年 7 月 12 日（土）～

Makuake にて 9:00 予約販売開始 ※自社店舗「金蜜堂」では不揃い品を販売開始

販売プラットフォーム：応援購入サービス Makuake

応援購入ページ：<https://www.makuake.com/project/kinmituimopremium/>

金蜜堂の新作スイーツ「金蜜芋のチーズケーキ」

■ 冷たい焼き芋を美味しくスイーツで味わう

こだわりの 2 種類のさつまいも「金蜜芋」と「金蜜芋 夏プレミアム」を 1 度に楽しめるスイーツです。中身は 3 層になっており、焼き芋、冷たい焼き芋のペースト、チーズケーキとなります。チーズケーキの部分は、焼き芋にクリームチーズ、メープルシロップ、きび砂糖を合わせ、金蜜芋の素材を堪能できる一品が完成しました。



商品名：金蜜芋のチーズケーキ 2 個入

販売価格：2,500 円（税込）※送料込み

販売開始日：2025 年 7 月 12 日（土）～

Makuake にて 9:00 予約販売開始

販売プラットフォーム：応援購入サービス Makuake

応援購入ページ：<https://www.makuake.com/project/kinmituimopremium/>

金蜜堂の期間限定パフェ「金蜜芋とベリーのアイスパフェ」

■ こだわりは、夏らしさを芋スイーツでいかに表現するか

最高糖度 75 度の金蜜芋を夏にも美味しく食べていただきたい。」という、さつまいもの作り手の思いをパティシエのアイデアで、夏らしく表現しました。13 種のパーツはすべて 1 つずつ、金蜜芋に合わせて考案されています。採れたてのブルーベリーが甘酸っぱい酸味を、2 種類のフランボワーズ・ピスタチオのジェラートが涼しさを感じさせてくれる作品になっています。

上から順番にホワイトチョコレート、ドライローズ、クランベリー、地元産ブルーベリー、金蜜芋チーズクリーム、金蜜芋のブリュレ、フランボワーズジェラート、ピスタチオジェラート、金蜜芋のやきいも、ホワイトチョコクランチ、九十九里の天日塩、金蜜芋のペースト、シナモンのジュレ、フランボワーズソースという内容になります。



販売期間 2025 年 6 月 6 日（金）～9 月 28 日（日）

価格 2,000 円税込 ※予約不要、完売次第提供終了。

販売場所：蜜芋洋菓子店「金蜜堂」（千葉県香取市佐原イ 3403-8）

蜜芋洋菓子店 『金蜜堂』と『金蜜芋®』について

■金蜜堂について

「金蜜堂」は、規格外のさつまいもを活用しながら、組みあわせにこだわったスイーツを提供する店舗として、ISHIDA NOUEN が展開する新しいブランドです。千葉県香取市の佐原に位置し、古い町並みと大正ロマンが融合したこの場所で、ISHIDA NOUEN の農園スタッフが手作りのスイーツを提供しています。佐原の町は、「北総の小江戸」として有名で、歴史的建造物が多く残る観光地です。この場所で、金蜜芋の価値をさらに高めるための挑戦が続いています。観光客にも地元の方にも愛される店舗作りを目指し、さつまいもの美味しさを最大限に活かしたスイーツを提供しています。

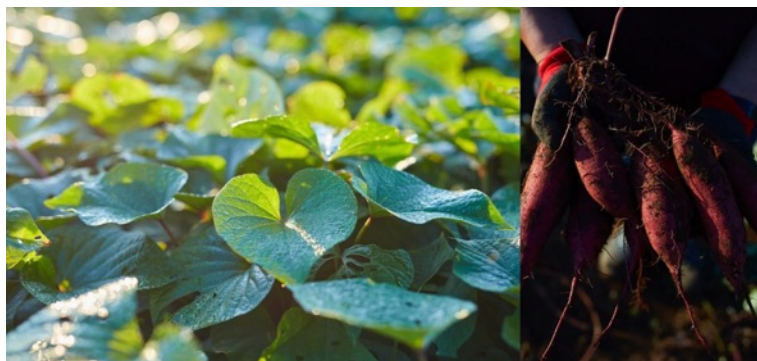


開業から 2025 年 6 月末までに 2 万人以上が、ご来店されました。

- ・店舗名：蜜芋洋菓子店 金蜜堂 ※2024 年 3月1日オープン
- ・所在地：千葉県香取市佐原イ 3403-8（都心から高速で 1 時間半）
- ・営業時間：10:00 ～ 17:00 [金土日のみ]
- ・席数：1F テーブル 25 席、2F テーブル 30 席
- ・TEL：070-7638-0301

■金蜜芋®について

「金蜜芋」とは、ISHIDA NOUEN で生産される糖度 50 以上のさつまいもです。オリジナルブランド金蜜芋として、百貨店や高級スーパーを中心に冬季限定で販売しています。さつまいもは、実は産地や生産方法、収穫後の時間の経過によって味が簡単に変わる繊細な植物。美味しく育っているかどうかは、焼いてみるまでわかりません。究極の一本を作り出すために、土づくりから完成まで約 2 年の歳月をかけ、美味しさを引き出しています。一般的なさつまいもは 120 日以上で長期間で甘さを引き出しているものばかりですが、ISHIDA NOUEN では、秋に収穫したばかりのさつまいもを地下貯蔵庫で寝かせることで、40 日前後で糖度 50 以上の金蜜芋®に仕上げます。



■ISHIDA NOUEN について

独自の土づくりと熟成により、最高糖度 75 度の甘いさつまいもを作る当園。石田家で代々継承されてきたさつまいもづくりをブランド化し、2022 年 9 月に金蜜芋(R)をローンチしました。”さつまいもの価値上げ”をビジョンに掲げ、百貨店や高級スーパーを中心に

出荷を行うほか、出荷できないさつまいもを材料にした芸術的なパフェを提供する金蜜堂も経営しています。

ISHIDA NOUEN
Artisan Sweet Potato

会社名：株式会社さつまいもの石田農園 千葉県香取市荒北 876

Instagram: https://www.instagram.com/kinmitsuimo_ishidanouen/

WEB: <https://ishidanouen.com>

【メディア関連】

2023 年日本テレビ「青空レストラン」

2024 年日本テレビ「ZIP 旅するエプロン」

2025 年 TBS「王様のブランチ」など

株式会社さつまいもの石田農園 担当：石田 湧大

TEL : 0478-79-6827 E-mail : y-ishida@ishidanouen.com