

＜千葉の小江戸で大正ロマンを！蜜芋洋菓子店『金蜜堂』＞

糖度 70 超えの「金蜜芋」×地元産の果実、手作りパーツで彩る新作パフェ。

金蜜堂『金蜜芋とベリーのアイスパフェ』を7月5日より提供

～7月にユネスコ無形文化遺産の“佐原の大祭”も開催！～

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』で新作のパフェを2024年7月5日(金)より提供します。

ISHIDA NOUEN のオリジナルブランド金蜜芋と合わせるのは、7月から旬を迎える香取市産のブルーベリー。秋に収穫されるさつまいもにとって、夏はその年のさつまいもの出来栄に影響する季節です。その最も重要な夏の季節を表現するため、今回の組み合わせを考案しました。太陽の光を表すブリュレや時間の流れをホワイトチョコレートとドライローズなど全13種のパーツを使用しています。本店舗で提供するパフェは、予約の絶えないパフェ専門店を運営する宮副氏を監修パティシエに迎え、規格外の芋を使用した Kin Mitsu Imo Sweets Collection として廃棄されてしまうさつまいもを高級スイーツに変化させ、さつまいもの価値を上げる取り組みです。また、金蜜堂がある地域では7月12～14日に、ユネスコ無形文化遺産に登録されている“佐原の大祭”も予定されているため、初夏を感じるおでかけにもおすすめです。



新作パフェ「金蜜芋とベリーのアイスパフェ」

「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宮副氏のアイデアで、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、金蜜芋ホイップ、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、金蜜芋のやまいも、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 2024年7月5日(金)～10月31日(木)

価格 2,000円税込 ※予約不要、完売次第提供終了。



🍡 蜜芋洋菓子店『金蜜堂』について

- ・店舗名：蜜芋洋菓子店 金蜜堂
- ※2024年3月1日オープンしました。
- ・所在地：千葉県香取市千葉県香取市イ 3403-8
(都心から高速で1時間半)
- ・営業時間：10:00～17:00 [金土日]
- ・席数：1Fテーブル25席、2Fテーブル30席
- ・TEL：070-7638-0301



蜜芋洋菓子店
金蜜堂
ISHIDA NOUEN



■金蜜堂が手掛けるスイーツについて

金蜜芋をメインの材料としながら、食感が楽しめるものや香り高い食材をベースに、他にはないオリジナルの組み合わせを考えた洋菓子です。味噌やキャラメル、カスタード、チョコレートなどパティシエ独自の考案で、新たな味わいを提案します。ひとつひとつが特別に作られた“コレクション”であることを伝えるため、「Kin Mitsu Imo Sweets Collection」と名付けました。

■7月12日よりパフェや焼き芋をお取り寄せできる、金蜜芋のECサイトを新たにオープン！

2023年12月に初挑戦したクラウドファンディングでは、さつまいもの生産者過去歴代1位を獲得し、金蜜芋の美味しさを全国の皆様に届けることに成功しました。全国のお客様のご意見をさつまいもづくりに活かすべく、直接購入できるECサイトを7月12日（金）にオープンします。7月31日（水）までに会員登録を済ませていただいた方の中から抽選で、20名様に「金蜜堂のパフェ、プリン、焼き菓子」をセットにしてプレゼントします。

“人生最高のさつまいも体験”を、作り手から直接お届けします。

URL <https://ishidanouen.com>

🍡 「金蜜堂」がある、観光地・佐原の古い町並みについて

私たちのお店は、千葉県香取市の佐原（さわら）という町にあります。古い町並みが残る佐原は、「北総の小江戸」と呼ばれ、築100年を超える商家など40棟以上の歴史的建造物が健在する観光地です。金蜜堂は、大正ロマンを内装に取り入れ、さつまいもの特別な体験を提供する場所としています。

佐原の古い町並みエリアでは、関東三大山車祭りの一つである「佐原の大祭」が開催されます。この夏祭りは約300年の伝統があり、国の重要無形民俗文化財に指定されているほか、ユネスコ無形文化遺産にも登録されています。日本三大囃子の一つ「佐原囃子」の調べに乗り、総勢10台の山車がダイナミックに曳かれます。伝統的な建造物の軒先をかすめるパワフルな山車の曳かれは、まるで江戸時代の祭りにタイムスリップしたようなワクワク感を味わうことができます。



お祭りが開催される3日間のみ、特別営業を行います。

7月12日（金）13日（土）14日（日）のみ、
営業時間：10:00-20:00（ラストオーダー19:30）

■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。



<金蜜芋について>

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。美味しく育てているかどうかは、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、美味しさを引き出すことに成功しました。そんな「蜜・甘さ・香り」にこだわりきつたさつまいもだけを、私たちは「金蜜芋(R)」と呼んでいます。

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://satsumaimo-ishidanouen.com/>

■蜜芋洋菓子店『金蜜堂』監修パティシエ 宮副天良

独学で学んだ知識やセンスを活かし、予約が絶えないパフェの専門店「cafe tento」を経営する実力派パティシエ。金蜜芋の魅力やその作り手である ISHIDA NOUEN の生産に向き合う姿勢に惹かれ、蜜芋洋菓子店『金蜜堂』の開業パートナーになりました。

どこにもないオリジナルの味わいを追求する姿勢と情熱から生み出されるアイデアは、金蜜芋を 1 つ 1 つのコレクションへと変化させていきます。

Instagram: https://www.instagram.com/cafetento_10_10/



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