

農業のストーリーとパフェを組み合わせた、“冬の訪れと金蜜芋の完成を祝う特別な芋スイーツ”
最高糖度 75 の金蜜芋をチョコレート、醤油、ナッツ全 15 種と味わう、
『金蜜芋®のショコラパフェ』を 10 月 25 日(金)より提供

～10月26日27日には、「全国発酵食品サミット in かつり」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 10 月 25 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、チョコレート、醤油、ヘーゼルナッツ、ライチ、アールグレイなど全 15 種の手作りパーツです。毎年 11～12 月は、秋に収穫したさつまいもが、特別な熟成で高糖度の金蜜芋に仕上がる季節です。今回は、「冬の訪れと金蜜芋の完成」をテーマに農業のストーリーを感じられるパフェを考案しました。

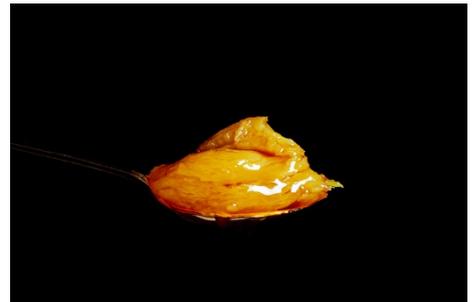
本店舗で提供するパフェは、予約の絶えないパフェ専門店を運営する宮副氏を監修パティシエに迎え、規格外の芋を使用した Kin Mitsu Imo Sweets Collection として廃棄されてしまうさつまいもを高級スイーツに変化させ、さつまいもの価値を上げる取り組みです。また、金蜜堂がある地域では 10 月 26 日 27 日に「全国発酵食品サミット in かつり」も開催が予定されており、日帰り旅行のおでかけにもおすすめです。



金蜜堂の新作パフェ「金蜜芋のショコラパフェ」

■テーマは冬の訪れと金蜜芋の完成

毎年冬場が近づくと、農園周辺は畑に霜が降り、その頃になると金蜜芋の熟成が完了しているかどうか、数万本を焼いてその年の出来栄を確かめています。店舗を開業して初めて迎える冬のシーズンとなるため、ISHIDA NOUEN がさつまいもづくりにかかる情熱やストーリーをパフェで表現しようとテーマを考案しました。見た目の美しさはもちろん、金蜜芋の新しい食体験を感じていただける内容になっています。



今回のパフェでは、金蜜芋を中心に、チョコレートやナッツ、爽やかなライチとフランボワーズの酸味など、15 種の手作りパーツを重ねて構成されています。

トップには琥珀色に輝く焼き芋の輪切りを飾り、金蜜芋の熟成を終えたことを象徴しています。その横に添えられる金蜜芋のモンブランは、柔らかさと硬さの異なる金蜜芋を組み合わせ、唯一無二の味わいを引き出しました。ISHIDA NOUEN では、毎年変化していく、天候不順に対応するため、様々なアイデアを農業に取り入れ、最高品質の味わいを生み出しています。その取り組みをカカオニブや醤油クランブルで表現し、香ばしさとほのかな塩味が金蜜芋の甘さを際立たせる内容としました。

◆パフェ上部「熟成金蜜芋の甘みと多彩な食感」

焼き芋の輪切り：今年 10 月に収穫され、糖度 50 度以上に熟成された金蜜芋

金蜜芋モンブランクリーム：濃厚で滑らかなペースト

カカオニブ&醤油クランブル：香ばしさと奥行きを加えるアクセント

◆パフェ下部「冬の風景を再現した多層の味わい」

チョコクランチと粉砂糖：霜降りの畑を思わせる見た目と食感

ヘーゼルナッツジェラート：ナッツの香ばしさが深みをプラス

ライチガナッシュ&アールグレイジュレ：爽やかな酸味と華やかな香り

フランボワーズソース：最後に口の中をさっぱりと引き締め、余韻を楽しませます

商品名：金蜜芋のショコラパフェ

提供期間：2024 年 10 月 25 日（金）～2025 年 1 月 12 日（日）

価格：税込 2,000 円 ※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」（千葉県香取市イ 3403-8）



🍠 一般的なさつまいもの 3 倍の速さで甘くなる、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 of 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 日前後で高糖度の甘さに仕上がります。



■金蜜芋のやきいも(不揃い品)

ISHIDA NOUEN の一番人気商品。ねっとり濃厚な味わい。サイズや形が不揃いでも美味しさは変わらないということを伝えるために商品化し、百貨店や高級スーパーを中心に展開しています。時期によって大きめ小さめなども変動致します。

商品名：金蜜芋のやきいも（不揃い品） 内容量：700g



■金蜜芋のほしいも

2025年1月～2025年3月末までの期間限定品です。

冬場にのみ製造する、ISHIDA NOUEN 手づくりの干し芋商品です。

濃厚な甘さを引き出すため、「さつまいも作りからさつまいもの加工」に至る工程を何年もかけ、何度も考え直し、最高のレシピを完成させました。最高糖度は75度となっております。高糖度に仕上がった金蜜芋のみを焼き上げ、琥珀色の蜜を金蜜芋全体に極限まで染み込ませてから乾燥させることで、蜜の甘さを干し芋内部に閉じ込めました。食感は羊羹のように柔らかく、口に濃厚な甘さが広がる一品となっています。生産が難しく、大量に生産することができないため、冬季限定生産で、わずかな量のみのお荷となります。

商品名：金蜜芋のほしいも 内容量：200g



■蜜芋洋菓子店『金蜜堂 (きんみつどう)』について

「金蜜堂」は、規格外のさつまいもを活用しながら、組み合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。



・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

■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て洋菓子を作っています。味噌、キャラメル、カスタード、チョコレート、塩、ベリー、バラ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。

■ 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。

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>

ISHIDA NOUEN
Artisan Sweet Potato



【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」

2024 年日本テレビ「ズームイン!!サタデー」

2024 年 NHK「うまいッ！500 回記念スペシャル」

2024 年フジテレビ「イット サステナブルな農業」

■ 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」を運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』の商品開発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