

c a f é & b o o k s
bibliothèque

糖度 30 度超えの“蜜芋”がとろける秋スイーツ！
長崎県五島産オーガニック安納芋使用
ビブリオテーク『“蜜芋”の焦がしブリュレフェア』
9/3(水)より開催

～パンケーキに、パイに、りんごにも。香ばしくとろける“ブリュレ”づくしで、秋の新しい贅沢を～

東京・大阪・福岡・熊本で展開する『カフェ&ブックス ビブリオテーク』と、姉妹店のパンケーキ専門店『パンケーキ&ブックス ビブリオテーク』では、2025 年 9 月 3 日（水）より、長崎県五島市の『五島商店 佐藤の芋屋』が手掛ける「有機安納芋」を使用した「“蜜芋”の焦がしブリュレフェア」を開催します。

**【開催概要】**

- フェア名：糖度 30 度以上！長崎県五島市産“蜜芋”を使用「“蜜芋”の焦がしブリュレフェア」
- 開催期間：2025/9/3(水) よりスタート
- 開催場所：カフェ&ブックス ビブリオテーク全店／パンケーキ&ブックス ビブリオテーク

※店舗によって展開内容や店頭表示金額が異なる場合がございます。

※収穫状況により販売時期と内容が変更になる場合がございます。

まるで蜜のようにとろける――

“蜜芋”と呼ばれる濃厚な甘みの「有機安納芋」を使った、秋限定の焦がしブリュレスイーツが登場します。

海と自然に恵まれた長崎県・五島市で、土づくりから丁寧に育てられた『五島商店 佐藤の芋屋』の有機安納芋は、糖度 30 度以上のねっとりとした甘さが特長。蜜がにじみ出るほどの濃厚な味わいから、“蜜芋”として親しまれています。

今回のフェアでは、この“蜜芋”を主役に、ブリュレの香ばしさを重ねた特別な秋スイーツをご用意しました。塩バターやはちみつ、レモン、黒糖など、多彩な素材との掛け合わせで生まれる“とろける秋の一皿”を、パンケーキやパイでご堪能いただけます。

さらに、栗やりんごなど、秋の実りを楽しめる旬スイーツも同時にラインナップ。

ひと皿ごとに広がる、産地の想いと季節の恵みを、どうぞじっくりとお楽しみください。

【蜜芋ブリュレフェア：展開メニュー】

- ◆ “蜜芋”と塩バター、焦がしブリュレでとろけあう。甘さも香ばしさも酸味も。
ひと皿で「秋」を味わいつくす、贅沢パンケーキ。

■提供店舗：カフェ&ブックス ビブリオテーク全店/パンケーキ&ブックス ビブリオテーク

○商品名称：“蜜芋”と塩バターの焦がしブリュレパンケーキ はちみつレモンソース

○税込価格：1,760 円

濃厚な甘みとねっとり食感が魅力の長崎・五島市産“蜜芋”の芋あんをたっぷり。香ばしくとろけるブリュレと、塩バターが、蜜芋の甘みをぐっと引き立てます。仕上げにはちみつレモンソースをかけて。すっきりとした酸味が絶妙なアクセントに。ひと皿で甘さと香ばしさ、塩気と酸味のバランスが楽しめる、秋のごちそうパンケーキです。



- ◆ カリとろブリュレに、とけ合うおいも。あまい記憶は、“蜜芋”と一緒に焦がして。
“蜜芋”とブリュレ、最強の秋タッグ。

■提供店舗：パンケーキ&ブックス ビブリオテーク

○商品名称：“蜜芋”の焦がしブリュレパイ

○税込価格：1,078 円

ほっくり甘い“蜜芋”をなめらかなブリュレに仕立て、表面は香ばしくキャラメリゼ。中には、黒糖を隠し味に加えたコク深いホワイトムースを重ねて。パリッ、とろっとしたブリュレ、ふわっと軽いムース、そしてサクサクのパイ生地。食感のハーモニーが楽しい、秋ならではの贅沢スイーツです。



◆ 『五島商店 佐藤の芋屋』について



有機栽培された安納芋。“蜜芋”と呼ばれるおいしさの秘密

「土づくりが農業の基本」という考えのもと自社製造の肥料をつくり、オーガニック農法でお芋を育てている『五島商店 佐藤の芋屋』さん。皮まで安心して食べられる「有機安納芋」を生産・加工販売しています。海に囲まれた長崎・五島列島のミネラル豊富な粘土質×赤土の圃場で有機栽培された安納芋は糖度 30 度以上！高糖度でねっとりとした食感となめらかな舌触りが特徴のオーガニック安納芋です。カットすると蜜がにじみ出てくるほど濃厚な甘さで“蜜芋”と呼ばれ、親しまれています。

【同時展開：秋の季節限定メニュー】

- ◆ ほろ苦くて甘い、りんごの誘惑...
ブリュレの香ばしさと香りたつ紅茶の余韻に包まれて。ひと口ごとに深まる、秋の記憶。

■提供店舗：カフェ&ブックス ビブリオテーク全店/パンケーキ&ブックス ビブリオテーク

○商品名称：キャラメルりんごの焦がしブリュレパンケーキ アップル
ティーソース

○税込価格：1,650 円

じっくりと煮込んだキャラメルりんごの甘さと酸味、そしてほろ苦さが香ばしいブリュレと重なり合い、リッチな味わいに。くたっとやわらかい果肉の食感も楽しく、ブリュレのパリッとした表面とのコントラストも魅力です。紅茶の香りたつソースが全体をやさしく包みこみ、ひと口ごとに深まる秋の余韻をお楽しみいただけます。



◆ 甘いきもちを連れてくる、まっしろなともだち。

ふんわり軽やかなクリームに包まれて、そっと寄り添う、甘くてやさしいマロンの時間。

■提供店舗：カフェ&ブックス ビブリオテーク全店

○商品名称：和栗のマロンシャンティ〈ホワइटテリアのミルブラン〉

○税込価格：1,320 円

まるやかな甘みの和栗を贅沢に使ったマロンクリームに、ふんわり軽やかな生クリームで「ホワइटテリア」の姿をかたどった、遊び心あふれるひと皿。名前の“ミルブラン”は、ミルクとフランス語で“白”を意味するブランから。ふかふかのスポンジと和栗クリームの間には、ほんのりレモンをしのばせて、やさしい甘さにさわやかなアクセントを添えました。そっとそばにいてくれる、小さな甘い相棒のようなケーキです。



◆ 秋の深まりを感じるような、静かな甘さ。

甘い栗の余韻とちょっぴり大人なラムの気配、コーヒーのほろ苦さをひとさじ。

■提供店舗：カフェ&ブックス ビブリオテーク全店

○商品名称：フランス産栗のモンブラン

○税込価格：1,210 円

香り高くほっくりとしたフランス産栗を贅沢に使ったクリームに、ほんのりラムが香る、甘さ控えめの生クリームを重ねて。アクセントに、ほろ苦いコーヒークランブルを。栗の自然な甘みと豊かな香りが広がる、どこか懐かしくも上品な味わいのモンブランです。



◆ 華やぐ香り...「金木犀の紅茶」とのペアリングで豊かなティータイムを。

ふわりと香る秋のしらべ蜜芋と金木犀が織りなす贅沢なペアリング。

秋のデザートにぴったりのペアリングティーとして、「金木犀の紅茶」をご用意しています。秋の訪れを告げる金木犀の花。そのやさしく甘く、どこか懐かしい香りが、紅茶にふんわりと広がります。蜜芋の濃厚な甘みと調和することで、ひと口ごとに奥行きのある余韻が生まれ、味わいがより一層深まります。香りと甘さが重なり合う、秋だけの贅沢なティータイムをお楽しみください。



【地域の生産者とお客さまをつなぐ場へ】

当店では「日本で育まれたおいしさをご堪能いただきたい」という思いのもと、日本各地の風土を活かした地域の生産者が、愛情を注いで育てた高品質な地産食材をメインとする様々なデザートを展開しています。生産者の想いやこだわりの育て方、地域活動など、産地から直接届く上質なおいしさを最大限に活かして創り出すスペシャルデザートシリーズです。

【店舗情報】

■café&books bibliothèque<カフェ&ブックス ビブリオテーク>

それは、今日をちょっと特別にする ケーキの時間。旬の食材を使用した、一から手作りのこだわりケーキ、ふわふわ・もちりの焼きたてパンケーキに季節のお食事プレートをお楽しみいただけます。本や雑貨に囲まれて過ごす、特別なひとときを。

[東京] 千代田区有楽町 2-5-1 ルミネ有楽町店 ルミネ 1 3F / TEL : 03-5222-1566

[東京] 武蔵野市吉祥寺南町 1-1-24 アトレ吉祥寺 1F 2 番街 / TEL : 0422-22-1495

[大阪] 大阪市北区梅田 1-12-6 E~ma B1F / TEL : 06-4795-7553

[福岡] 福岡市中央区天神 2-10-3 VIORO B1F / TEL : 092-752-7443

[熊本] 熊本市手取本町 6-1 鶴屋百貨店 東館 1F PARKTERIA / TEL : 096-323-5270

■ PANCAKE & books bibliothèque <パンケーキ&ブックス ビブリオテーク>

自分好みのパンケーキを発見できるパンケーキ専門店。東京・大阪・福岡・熊本で展開する「カフェ&ブックス ビブリオテーク」の姉妹店として 2020 年よりスタート。北海道・浜中町のプレミアム牛乳と淡路島・北坂養鶏場の純国産鶏卵「さくらたまご」を贅沢に使用し、ふっくらとした“しっとりモチモチ”のできたてパンケーキを提供しています。

[大阪] 大阪府大阪市浪速区難波中 2-10-70 なんばパークス 4F / TEL : 06-4395-5757

<公式サイト・SNS>

- ・公式サイト : <https://www.bibliotheque.ne.jp>
- ・Instagram : https://www.instagram.com/bibliotheque_jp
- ・Facebook : <https://www.facebook.com/bibliotheque.info>
- ・X : https://twitter.com/bibliotheque_jp
- ・LINE : <https://lin.ee/1onREXe>

【会社概要】

- ・会社名 : 有限会社コンテンポラリープランニングセンター
- ・代表者 : 杉浦 幸
- ・本社所在地 : 東京都渋谷区神宮前 2-33-12 ビラビアンカ 605
- ・URL : <https://www.cpcenter.net/>

【本件に関するお問い合わせ】

※随時 TV 取材も受け付けております。担当者までご連絡くださいませ。

※取材・画像のご提供など、プレスに関してのお問い合わせはお気軽にお申し付けください。

コンテンポラリープランニングセンター (CPCenter) 担当 : 干場・横田

電話 : 03-5412-8158 FAX : 03-5474-4152 メールアドレス : press@cpcenter.net