

掛川のお芋スイーツ専門店に秋の新作「もちっとアイスもなか」 20 代チームが約 2 か月かけて開発！

日時:2026 年 9 月 1 日(火)～10 月 31 日(土)予定 営業時間 9:00～17:00
場所:お芋スイーツ専門店 おいもや リアル SHOP(静岡県掛川市大淵 9641)

株式会社おいもや(静岡県掛川市)は、掛川市の「お芋スイーツ専門店 おいもや」リアル SHOP にて、秋限定の新テイクアウトメニュー「もちっとアイスもなか」を 9 月 1 日より販売します。

パリッとしたもなかに、もちもちの求肥とひんやり冷たいアイス、餡を組み合わせた新感覚の和スイーツです。「お芋味」「紫芋味」の 2 種類を用意し、各 600 円(税込)。もなかの食感を楽しんでもらうため、注文を受けてから一つずつ仕上げます。

新入社員 4 人も加わった、全員 20 代の新体制で商品開発

リアル SHOP では約 2 か月ごとに季節限定のテイクアウトメニューを企画しています。

7～8 月限定で販売した「大学芋ソフト」は 700 個以上を販売しました。



7 月にはメニュー開発チームを再編成。現在のメンバーは全員 20 代で、7 人のうち 4 人が今年 4 月に入社した新入社員です。今回初めて SHOP チームに参加したスタッフを中心に、週 1 回のミーティングと試作を重ね、約 2 か月かけて「もちっとアイスもなか」を完成させました。若いスタッフの意見を取り入れながら、昔ながらの「もなか」に求肥とアイスを合わせ、若い世代にも気軽に楽しんでもらえる商品を目指しました。

「パリッ・もちっ・ひんやり」3 つの食感とお芋感を両立

「もちっとアイスもなか」は、パリッとしたもなか、もちもちの求肥、ひんやり冷たいアイス 3 つの食感を一度に楽しめるテイクアウトスイーツです。開発で特にこだわったのは、3 つの食感を楽しみながら、お芋スイーツ専門店らしい“お芋感”もしっかり感じられること。具材を増やしすぎるともなかから中身があふれて食べにくくなるため、アイス・求肥・餡の量や組み合わせを何度も調整しました。特に「紫芋味」は、紫芋アイスの鮮やかな見た目を生かしながら、よりお芋の味を感じられるよう、アイスの下に芋あんをプラス。「お芋味」には粒あんを合わせ、それぞれ異なる味わいに仕上げています。



商品名:もちっとアイスもなか

■お芋味／紫芋味 各 600 円(税込)

■販売期間:2026 年 9 月 1 日～10 月 31 日予定

■販売場所:お芋スイーツ専門店 おいもや リアル SHOP(静岡県掛川市大淵 9641)

株式会社おいもや について

2007 年 10 月に設立。主力事業の「お芋スイーツ専門店おいもや」は、国産サツマイモのみを使用した和洋スイーツを EC を中心として楽天市場、Amazon など 20 サイトに展開。楽天市場ではスイーツジャンル「ベストショップ」を 16 年連続受賞し、5 万以上の出店店舗から最長記録を継続中。

主力商品は「おいもやの二代目干し芋」で、原料となるサツマイモの生産から加工まで 地元静岡県にこだわった品。

<お問い合わせ先>株式会社 おいもや 広報担当:駒形優香、渡辺飛鳥
TEL 0537-48-4738(平日 9:00～16:00) メール info@oimoya.com