

## 【別添資料】「品川やきいもテラス 2020」 出店店舗紹介

### ■おいもやさん moimoi <千葉県柏市>

紫芋好きならぜひ試して欲しい！違いに驚く 3 種の紫芋を食べ比べ



※写真左から：綾紫、パープルスイートロード、種子島紫

千葉県を中心に移動販売で活動している「おいもやさん moimoi」。オススメは、風味の異なる 3 種類が顔を揃える紫芋の食べ比べ。フルーティーな香りと軽い口当たりの「綾紫（あやむらさき）」、発色の美しさと上品な甘みを持つ「パープルスイートロード」、甘すぎない上品さがいい「種子島紫」がラインナップ。さつまいもは千葉県香取市産を使用。土や日当たり、水はけ具合など、生育環境にとことんこだわっていることで、紫芋の味の違いが際立ちます！



※写真左から：大栄愛娘、栗黄金

さらに、ほぼ市場に出回らない品種も焼きます！「大栄愛娘（だいえいまなむすめ）」はきめ細やかな舌ざわりが特徴のお芋。また、「栗黄金（くりこがね）」は口の中でゆっくり甘さが広がります。激レアやきいもをぜひお試しください！

■OIMO cafe <埼玉県三芳町>

昔ながらのホクホクやきいも！さつまいもの女王「紅赤金時」



※写真：紅赤金時

320年続く老舗さつまいも農家による、お芋好きのためのカフェ。このお店を代表する品種が、昔ながらのホクホク感がスゴイ、さつまいもの女王「紅赤金時（べにあかきんとき）」。

甘くてホクホクなのが好きな方におすすめです。



※写真左から：焼き芋のフライドポテト、お芋のミネストローネ

「焼き芋のフライドポテト」は、初登場の「やきいもグルメ」。一度やきいもにしてお芋の味・旨味・甘さを存分に引き出し、そこからカリッ！ジュワ！と揚げた贅沢な一品。

「お芋のミネストローネ」は、5種類の野菜をゆっくり丁寧に煮込み、野菜本来の旨味を存分に引き出します。じっくり焼き上げたさつまいもの甘さとの相性も抜群！これを飲めば、冬空の中、身体の芯から温まります。

■超蜜やきいも pukupuku <東京都品川区>

唯一無二！甘くてトロトロな「超蜜やきいも」の専門店



※写真：超蜜やきいも

西大井にある民家のガレージで、毎年冬だけひっそりと営業するやきいも屋さん。他のお店にはないやきいもを求め、全国各地からたくさんのお客さんが足を運びます。

そのお目当ては、何と言っても看板メニューの「超蜜やきいも」。10年以上に渡り焼き方を研究したお芋は、ひとたび割ればカラメル色の蜜がトロトロとあふれ出ます。

蜜があふれ出するので、まさに「取扱注意」のお芋です。



※写真：超蜜やきいもポタージュ

また、冬の屋外で飲みたいやきいもホットドリンク「超蜜やきいもポタージュ」が今回も登場。たっぷりのバターと生クリームのコクとが相まった濃厚なスープです。西大井のお店では出していない、イベント会場限定のスペシャルメニューとなっております！

■極甘熟成やきいも専門 SAZANKA <東京都渋谷区>

一口食べたら、やきいもの概念が変わる！？極甘熟成やきいも「金のいも」



※写真：金のいも

宮崎県の農家さんと共同で開発した「SAZANKA」のオリジナルブランド「金のいも」。2019年は美味しさをさらにレベルアップさせるべく、なんとやきいもづくり専用の工場を建ててしまうほどの熱の入れよう。工夫に工夫を重ね、さらに進化してやってきます！

お芋を割れば、トロトロ蜜がたくさん溢れ、まるで焼き菓子のように濃厚でクリーミーな甘さが楽しめるお芋。一口食べればまさにやきいもの概念が変わるかも？



※写真：熟成やきいもどら焼き

さらに、今年はこの「金のいも」を使ったやきいもスイーツが充実！おすすめは「熟成やきいもどら焼き」。中に入った餡は熟成やきいもだけを使用した贅沢な和菓子に仕上がっています。

■#imore <神奈川県藤沢市>



※写真：種むすめ

江ノ島を拠点に趣向を凝らしたやきいもメニューを販売し、3年連続で出店してきた「SEAED」が、「#imore」としてリニューアル！さらにパワーアップして「品川やきいもテラス」にやってきます。

やきいもは、栽培が非常に難しく、収穫量が極めて少ない幻の品種「種むすめ」がラインナップ。きれいなオレンジ色の果肉で、甘くネットリとした食感が楽しめます。会場では「#imore」だけでしか食べられない今回注目の品種です！

砂糖不使用・紫芋のタピオカを使用した「焼芋タピオカラテ」が登場♪



※写真：焼芋タピオカラテ

今回の目玉商品は、紫芋のタピオカを使用した「焼芋タピオカラテ」。なんとシュガーフリー！さつまいもが持つ甘さだけで勝負している一杯です。

■薩摩芋蜜匠 あめんどろや <東京都文京区>

特製「お芋の蜜のアップルパイ」を数量限定で販売!



※写真：お芋の蜜のアップルパイ

鹿児島・南薩摩（みなみさつま）半島の自社農場で栽培したさつまいもと、無添加さつまいも蜜「あめんどろ」を使用した、さつまいも&芋蜜スイーツの専門店です。

店頭では出さない芋蜜スイーツ「お芋の蜜のアップルパイ」が登場！青森県産のりんごのコンポートに、安納芋クリームとマスカルポーネ風大豆クリームを加え、最後に、「あめんどろ」特製の安納芋の芋蜜をたっぷりかけた逸品です。1日200個限定。早い者勝ちです♪



※写真：薩摩いも蜜けんぴ

また、極細パリパリ食感の芋けんぴに芋蜜をまぶした定番の「芋蜜けんぴ」に加えて、砂糖不使用、100%さつまいもの「薩摩いも蜜けんぴ」も新登場。その他、無農薬栽培の安納芋とその蜜を使って作る「大学芋」など、人気商品が勢揃いします！

■こだわりの石焼き芋専門店 ヒゲ商店 <福井県福井市>  
福井県が誇る高級「とみつ金時」をこだわりの石焼きで！



※写真：とみつ金時

昔ながらの石焼きにこだわってつくっている、福井のやきいも専門店。  
やきいもに使用する「**とみつ金時**」は、生産者が「中日農業賞 農林水産大臣賞」や  
「ゴ・エ・ミヨ 2019 テロワール賞」など数々の賞を受賞する注目の品種です。  
石焼きの良さを最大限に発揮できる『完全独立燃焼室式石焼き釜』を使用。石から発する  
遠赤外線によって、中からじっくりと焼き上げることで、甘味が強くしっとりとした食感  
に仕上がります。昔ながらの石焼きいもに出会いたい方へおすすめです。



※写真：三福富金団子

今回は、新たなやきいもスイーツ「**三福富金団子（さんぶくとみきんだんご）**」が登場！  
「とみつ金時」のやきいもペーストを贅沢に使用しており、仕上げにかけるオリジナルの  
タレとも相性バッチリ。見た目や味に思わずほっこり癒やされてしまいます。

■蔵出し焼き芋 かいつか <茨城県かすみがうら市>  
あの超人気店から新たなオリジナルブランドいもがデビュー！



※写真：華むらさき

茨城県かすみがうら市にある人気の焼きいも専門店「かいつか」では、新たなオリジナルブランド「華むらさき」が登場。こちらの「華むらさき」は、なんと「品川焼きいもテラス」で初お披露目となります！従来の紫芋には無かった糖度と、ネットリとした食感を有する新品種のさつまいもです。まだ世に出ていない新品種を、どこよりも早く食べられるチャンスをお見逃しなく！



※写真：紅天使

また、かいつかの人気定番商品「紅天使」もラインナップ。かいつかの名を世に知らしめた、まるで自然のスイートポテトのような味わいをお楽しみください。華むらさきとの食べ比べもおすすめです♪



■やきいもコロ <愛知県知多郡>

「品川やきいもテラス」でしか食べられない希少「なんたん蜜姫」



※写真：なんたん蜜姫

愛知県にお店を構える「やきいもコロ」。おすすめはなんといっても「品川やきいもテラス」でしか食べられない希少なお芋「なんたん蜜姫」！この「なんたん蜜姫」は、和歌山県串本町だけでしか栽培していない幻のお芋。濃厚でしっとりとした舌触りで、濃厚な甘みが特徴です。とにかく濃厚なやきいもを求めている方に、ぜひ一度食べていただきたい。そんなお芋です。



※写真：メープル・バニラ・やきいもポタージュ

注目の「やきいもグルメ」は「メープル・バニラ・やきいもポタージュ」。「品川やきいもテラス」のために開発されたこちらのメニューは、種子島産の安納芋を使った熱いポタージュの上に、冷たいバニラアイスのをせ、メープルシロップをかけたこのスイーツは温かさと冷たさがマッチングする甘いやきいもスイーツ。この不思議な味の感覚をぜひ確かめてみてください！

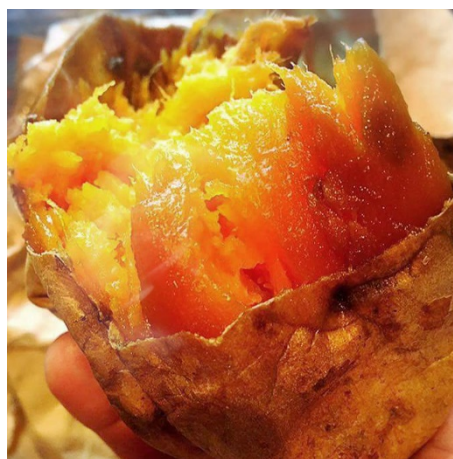
■よっしーのお芋屋さん <神奈川県藤沢市>

全国各地を渡り歩いた店主が厳選した品種をこだわりの壺焼きで！



※写真：ホワイトスイート

鹿児島県産・種子島産で収穫されたさつまいもの中から選び抜いたお芋だけを焼き上げる、よっしーのお芋屋さん。なかでもおすすめの品種は「ホワイトスイート」。全国でも一人しか栽培していないという、とっても希少なお芋。皮も中も白いのが特徴。やわらかい口当たりで、甘味・香り・風味・繊維の多さやバランスがよく、皮まで美味しく食べられます。「品川やきいもテラス」のために、たくさんご用意いただきますが、毎年人気のため、食べたい方は早めにゲットすることをおすすめします。



※写真左から：熟成・きらら、熟成・安納黄金

他にも、「熟成・きらら」「熟成・安納黄金」「熟成・マロンスイート」等々、選りすぐりの品種を自慢の壺焼きや溶岩板敷き焼きでじっくりと焼き上げたやきいもはどれも絶品です。

■焼き芋専門店 芋やす <茨城県土浦市>  
茨城の名産ブランド芋「旭甘十郎」が初登場！



※写真：旭甘十郎 紅はるか

2019年8月、土浦市にオープンした「芋やす」では、茨城県銚田市で生産されるブランド芋「旭甘十郎（あさひかんじゅうろう）」を提供。「品川やきいもテラス」初登場となるお芋です！専用の肥料を使って育てられた「紅はるか」「シルクスweet」の中から、「旭甘十郎」になるのにふさわしい厳選されたお芋のみで作られます。というのも、「旭甘十郎」の目指すレベルが高く、独自の製法で熟成させ、究極の甘みを引き出せるのは、ある一定の条件をクリアしたお芋だけだから。そんなこだわりの「旭甘十郎」、ぜひお試しください。



※写真：芋蜜キャラメルのおさつチップス

「芋蜜キャラメルのおさつチップス」も初登場のお芋スイーツ。3日かけて抽出した芋蜜をさらに煮詰め、キャラメルにしたものを、さつまいもチップにかけました。さつまいもの甘さと香ばしさの美味しいコラボレーションをお楽しみください。

■農家の台所 <東京都新宿区>

皮までおいしい「塩やきいも」がさらなるバージョンアップを果たしてやってくる!



※写真：プレミアム塩やきいも

都内に3店舗を構える野菜専門レストラン「農家の台所」からは、人気商品「プレミアム塩やきいも」がパワーアップして登場。さつまいものサイズが大きくなり、塩加減も今回のイベントに向けて新たに調節するなど、「品川やきいもテラス」で楽しんでもらうため、日夜研究したのだそう。

「プレミアム塩やきいも」は、力強い甘味が特徴の茨城県産「紅はるか」を使用。長期熟成させたこのお芋を桜島の溶岩石で焼き上げることで、皮はパリッと、中はねっとりなめらかな食感が楽しめるやきいもです。

他と違うのは、ほんのり塩味がすること。さつまいもの甘味を引き立てるため、こだわりのフランス産ローヌ岩塩を使用しています。ほんのりとした塩味がクセになると人気。ほんのり塩味でパリッとした皮もおいしく、中身はしっとりとしていて、ハーモニーがスゴイ！バージョンアップした「プレミアム塩やきいも」、前回食べた方もぜひお試しください♪

■倉田屋 <東京都北区>

新島特産の希少種「あめりか芋」と、充実の懐かしやきいもスイーツ！



※写真：あめりか芋

東京・王子の住宅街の一角で、100年近くに渡って営業する老舗やきいも店。おすすめのやきいもは、シルクスイートと、東京の離島・新島（にいじま）特産の品種「あめりか芋」。「白いさつまいも」とも呼ばれるこのお芋は、貯蔵することでさらに糖度があがる「蜜芋」タイプのお芋です。島の保存食で今まで島外に出ることのなかった希少品種で、新島JAの協力により、毎日限定50本の販売が可能になりました。ぜひお早目にご来店ください！



※写真左から：芋羊羹のバター焼き、焼き芋のバター焼き

また、倉田屋といえばお芋スイーツ！しっかりとしたお芋感がクセになる「芋羊羹・焼き芋のバター焼き」、シナモンがアクセントの「シルクスイートの壺焼き芋ブリュレ」など、充実のラインナップ♪お土産にもおススメです！

■早雲蜜芋本舗 <岡山県井原市>

岡山・井原の古来種が「品川やきいもテラス」に初登場！



※写真：早雲蜜芋

岡山県・井原市でやきいもの製造・販売をしている「早雲蜜芋本舗（そううんみついもほんぼ）」が、待望の初出店！

こちらが取り扱う品種は、その名も「早雲蜜芋（そううんみついも）」。美味しいお芋を種芋で残しながら代々育ててきた、まさにお芋界のサラブレッドです。熟成させることにより蜜が蓄えられるこのお芋ですが、焼いた後に低温で保存することにより、うまみと柔らかさが増すのが最大の特徴。驚きの味をぜひこの機会にお召し上がりください！



※写真左から：みついもグラッセ、みついもケーキ、みついも焼きけんぴ

また、「早雲蜜芋」を使用した「みついもグラッセ」や「みついもケーキ」、「みついも焼きけんぴ」などのやきいもスイーツにも注目です！

■oimo lab. <東京都江東区>

カフェ激戦区から人気のさつまいも専門店が初出店！



※写真：すずほっくり

東京・清澄白河でやきいもファンから熱烈な支持を受けているやきいもとスイーツのお店「oimo lab.」。こだわりのオーブンを使い、蒸気で焼き上げる絶品やきいもが、「品川やきいもテラス」に初めて出店します！

注目の品種は、茨城県・行方市産の「すずほっくり」。名前の由来でもあるホクホクした食感が特徴で、強い甘味が味わえます。どこか懐かしさを感じるやきいもで、思わずほっこりしてしまいます♪



※写真：スイートポテトチーズティー

あったかドリンク「スイートポテトチーズティー」は、やきいもで作ったスイートポテトに、チーズ、タピオカ、そしてヨーグルトが入っており、ヨーグルトの酸味とスイートポテトの甘さがクセになるドリンク。どんな味かわからない？なら、ぜひ試してみてください♪

■やきいも処 DoCo? 式番館 <山形県鶴岡市>

新たなやきいものスタイルに出会える「やきいもモンブランクレープ」



※写真：やきいもモンブランクレープ

山形県鶴岡市に店舗をもつ「DoCo?式番館」。「品川やきいもテラス」の中で本州最北端のお店です。注目は今季新発売の「やきいもモンブランクレープ」！トロトロになるまで焼き上げた「紅あずま」をサイコロ状にカットし、塩とバターだけで味付けしたやきいもモンブランを、クレープでぐるりと包んだ一品。ちょっと贅沢なやきいもスイーツです。



※写真：やきいもミルク

また、冬空の下で飲みたいホットドリンク「やきいもミルク」もご用意。味の決め手は、2時間かけて焼き上げたお芋に塩とバターで味付けした自家製のシロップ。そこへホットミルクを注ぎ、黒蜜ときなこで味を調えることで、飽きの来ない甘じょっぱい味に仕上がります。北国にあるお店が贈る、会場で飲むにはもってこいの一杯です！