

【別添資料】品川やきいもテラス 2019 出店店舗紹介

■DOC0?式番館（どこ？にばんかん）＜山形県鶴岡市＞

「ココナッツオイルを塗って！より甘くねっとり焼き上げる独自製法！」



※写真左から：ココナッツオイルをさつまいもに塗る工程、焼き上がった「紅はるか」のやきいも

品川やきいもテラスに参加する最北端の店舗。宮崎産の「紅はるか」を使い、ココナッツオイルを塗って、ホイル蒸し焼きにすることで、水分を閉じ込めほどよく浸透したトロトロの食感が楽しめます。



※写真左から：やきいもクレープ、やきいもブリュレ

角切りにした数種類のやきいもに山形産の「青きなこ（青大豆きなこ）」とたっぷりのホイップを盛り付けた「やきいもクレープ」、ザラメをまぶして香ばしく焼き上げシナモンか青きなこをふりかける「やきいもブリュレ」、ステーキ状に厚切りしたやきいもに抹茶やシナモンなどディップソースをつけて味の“掛け算”が楽しめるメニューもあります！

■おいもやさん moimoi (もいもい) <千葉県柏市>

「甘さだけじゃない！ワンランク上の濃さとコクの珍品あやむらさき」



※写真左から：千葉県香取市産 あやむらさき、特製・紫芋ラテ

千葉県柏市周辺を中心に、関東地方の各地で移動販売している店舗。千葉県香取市産のバラエティ豊かな品種のやきいもを楽しめることで有名。

今回、ワンランク上の深い風味やコクを同時に味わえる「大人のやきいも」をテーマに考えたイチオシメニューが「あやむらさき」。紫芋のなかでもとくに濃さとコクが強い品種です。この「あやむらさき」をベースにしたあたたかいドリンクメニュー「特製・紫芋ラテ」(数量限定)も提供予定です。

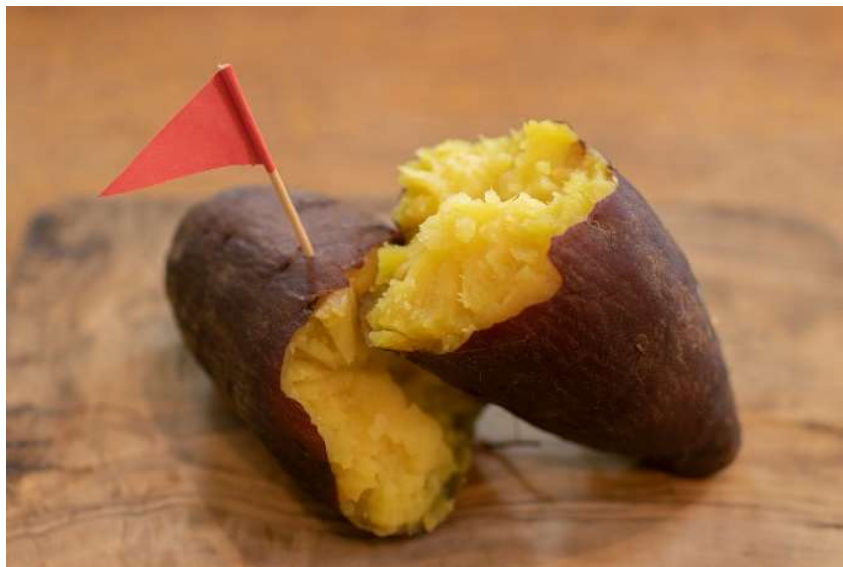


※写真：千葉県香取市産 あやこまち、千葉県香取市産 べにあずま

前回人気を博した“オレンジやきいも”「あやこまち」や、しっとり系女子にはたまらない激甘の主役「シルクスweet」、根強い“ほくほく系ファン”の方の期待にしっかり応える「べにあずま」など、幅広い品種を揃えています。

■OIMOfcafe (おいもかふえ) <埼玉県三芳町>

「320年続く川越芋農家による ほくほく『紅赤』の焼き芋」



※写真：埼玉県産入間郡産 シルクスイート

埼玉県入間郡三芳町 (いるまぐん・みよしまち) にて 320年つづく老舗おいも農家による、おいも好きのためのカフェ。さつまいもの味を徹底的に引き出すバラエティ豊かなメニューでみなさまをお待ちします。



※写真左から：お芋の天麩羅、焼き芋汁

今回のイチオシは、さつまいもの女王ともいわれる川越芋の希少品種ホクホク系「紅赤金時 (べにあかきんとき)」と、昔なつかしい「むさしこがね」のお芋の天麩羅 (てんぷら)。3センチの分厚いカットは、見た目にもインパクト十分！思い切り口をあけて、ザクッと心地よい歯ごたえと、満足度ハンパないコクが満喫できます。

このほか、やさしい味わいの豚汁にごろっとやきいもをのせた「焼き芋汁」などもご用意。真冬の野外でおいしい逸品です。

■焼き芋 pukupuku <東京都品川区>

「内側から溢れる蜜で手持ち不可能なレベル！真空パックでお渡し」



※写真：超蜜焼き芋

東京都品川区西大井の民家のガレージで毎年冬だけ営業する人気焼き芋店。

10年にわたる研究を重ね、光り輝くカラメル色の蜜が大量にあふれ出す「超蜜（ちょうみつ）焼き芋」の開発に成功しました。芋の内側から出た蜜で芋全体がひたひたになり、そのまま手では持てないほど。会場へお越しのお客様には真空パックに入れてお渡しします。



※写真：焼き芋ポタージュ

今回は料理研究家・田中一嘉氏とのコラボにより、「超蜜やきいも」をほんのり塩味のスープに仕立てた「焼き芋ポタージュ」も提供。たっぷりバターと生クリームのコクと、やきいものスーッとした甘さが絶妙です。

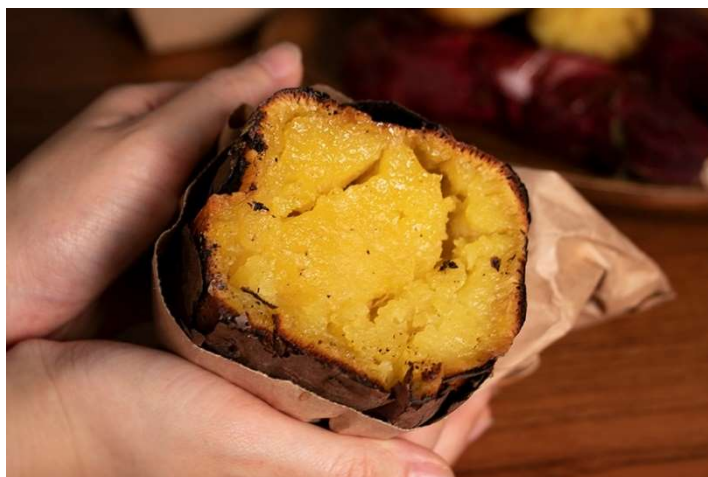
■焼き芋専門店 SAZANKA <東京都渋谷区>

「生産者と共同研究でたどりついた極甘熟成やきいも『金のいも』」



※写真：熟成やきいも『金のいも』

宮崎県の生産者との共同研究により“究極の熟成やきいも“『金のいも』を開発致しました！ポイントは、芋に含まれる酵素を活発化させることで甘さ〔麦芽糖〕を極限まで引き出したこと。つぎに、芋をいちど焼いた後にひと手間、ふた手間加え繊維をやわらかくしていること。この2つのポイントが、極甘でトロトロの食感を生み出しています。



※写真：冷凍・熟成やきいも『金のいも』1kg以上

「品川やきいもテラス 2019」の会場では、史上初の試みとして、一般的なやきいもの大きさの4~8倍にあたる「1kg 超巨大やきいも」の予約販売受付を実施。お申し込みいただいたお客様のご自宅に、芯までトロトロに焼き上げたエクストリームなやきいもをお届けします！

■SEAED <神奈川県藤沢市>

「富士山の溶岩でじっくり焼き上げた芋を種子島粗糖ブリュレで味わう」



※写真：焼芋ブリュレ

江ノ島を拠点に神奈川・湘南地域で移動販売している店舗。前回の「品川やきいもテラス 2018」で大行列となった「焼芋ブリュレ」をふたたび販売！

濃厚な舌触りのやきいもに鹿児島・種子島産の粗糖をふりかけ、バーナーの炎でいっきにブリュレ。外カリカリ・中はトロ〜リな食感を作り出します！



※写真左から：鹿児島・種子島産 紅はるか、鹿児島・種子島産 安納芋、パープルスイートロード

このほか、鹿児島・種子島産「紅はるか」「安納芋」をはじめ、ニンジンのようなフレッシュな風味が面白い「キャロット」、紫芋の人気品種「パープルスイートロード」を富士山の溶岩でじっくりと焼き上げます。

■あめんどろや <東京都文京区>

「薩摩芋蜜匠五代目作。無添加芋蜜あめんどろ使用の極細芋蜜けんぴ」



※写真：薩摩いも蜜けんぴ

鹿児島・南薩摩半島（みなみさつまはんとう）の自社農場で丁寧に育てたこだわりのさつまいもと、無添加の芋蜜「あめんどろ」をつかったスイーツを提供している店舗。極細パリパリ食感の芋けんぴにたっぷり芋蜜をまぶした「薩摩いも蜜けんぴ」は、品川やきいもテラスの会場でも毎年売り切れが続出する超人気商品です。

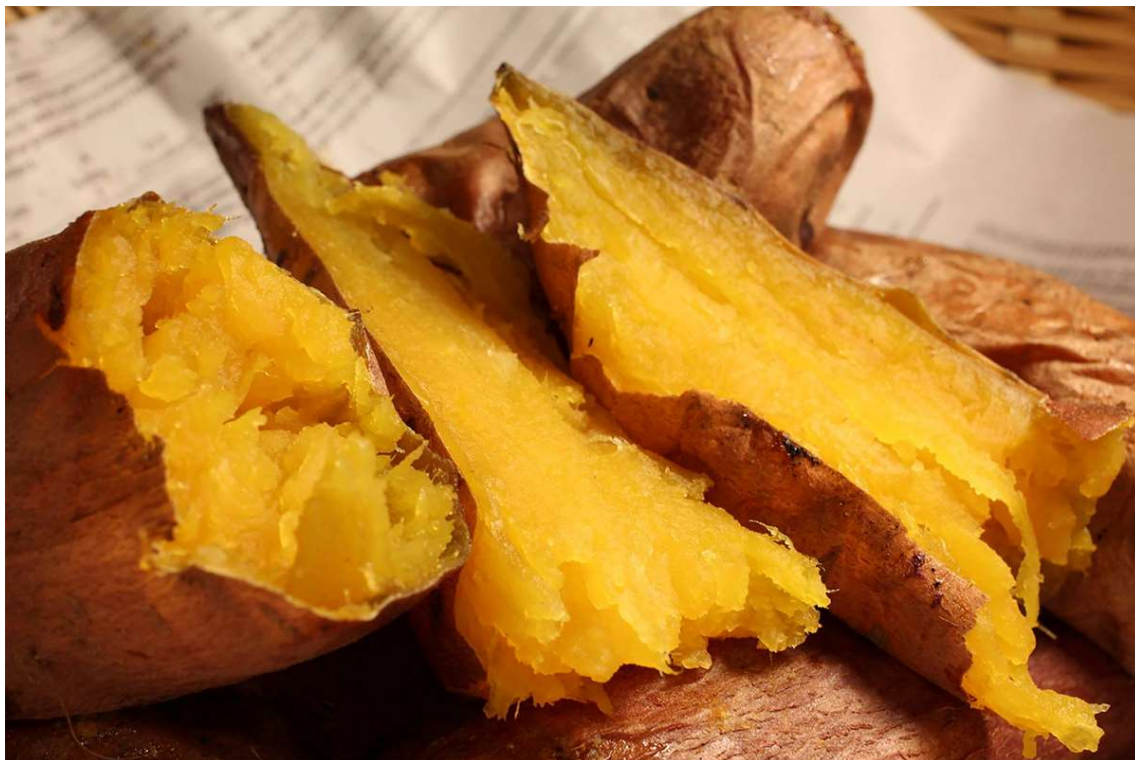


※写真：薩摩紅はるかの蜜干し芋

今回は、芋蜜匠「あめんどろや」ならではの**特製こだわりほし芋**も新登場。薩摩へにはるかた無添加の芋蜜の、しっとりやや柔らかで、濃厚な風味をぜひご堪能ください。

■ヒゲ商店 <福井県福井市>

「あわら市富津地区の高級ブランド芋『とみつ金時』をこだわり石焼き」



※写真：福井県産 とみつ金時

つぼ焼きで仕上げるやきいも店が多いなか、あえて昔ながらの石焼きにこだわります。

看板商品の「とみつ金時」「とみつ糖蜜芋」は、福井県あわら市富津地区に所在するたった数軒の農家だけが生産できる超レア品種。和歌山県産の高級岩石・那智黒石（なちぐろいし）と富士山の溶岩石をブレンドした特製の焼き石でじっくりと焼き上げます。

芋からたっぷり湧き出る蜜は色・粘りともに非常に濃厚で、焼き作業に使う軍手は毎回蜜で岩のように固まり、毎回取り替えなければいけないほど。夕日のようなあざやかなオレンジ色の果肉はとともねっとりしていて、ガツンと衝撃を受けるような甘さが特徴です。

■蔵出・焼き芋かいつか <茨城県かすみがうら市>

「超人気店が初出店！スイーツのような『甘く、とろける焼き芋』」



※写真：紅天使

茨城県を中心に、やきいも好きでは知らない人はいないほどの人気をほこる名店が品川やきいもテラスに初出店！

自社の貯蔵庫で熟成させたオリジナルブランド「紅天使」は、スプーンですくって食べられるほどのクリーミーさと、ねっとり口にひろがるスイーツのような濃厚な甘さが特長。冷やして食べると、さらに甘さが広がりオススメです！



※写真：干しいも 琥珀

「紅天使」と「夢ひらく」というブランドの芋をつかった高級干しいも「琥珀」も人気！

■やきいもコロ <愛知県知多郡>

「産地以外では当イベントしか食べられない！希少品種『なんたん蜜姫』」



※写真：和歌山県産 なんたん蜜姫

今回のイチオシは、和歌山県串本町（くしもとちょう）でのみ生産されている超激レア品種「なんたん蜜姫（みつひめ）」。出会ったことないジューシーな食感に圧倒されます！

食べられるのは、産地の和歌山県以外には今回の「品川やきいもテラス 2019」の会場だけ！ どうぞお見逃しなく！



※写真左から：やきいもコロッケ、さつまいもチップス

このほか、極上焼き芋二種類の紅はるかと安納芋にミンチを加えオイルでサクッとフライした絶品「やきいもコロッケ」、インパクトたっぷりのさつまいもスライスに黒蜜をデ IPPする「さつまいもチップス」、みっちり身のつまったやきいもにザラメをかけて焼き、外をパリッと香ばしくした「焼き芋ブリュレ」など、バラエティ豊かなメニューをご用意します！

■よっしーのお芋屋さん <神奈川県藤沢市>

『白いやきいも』も？知る人ぞ知る全国各地の絶品芋を多数ご用意！



※写真：鹿児島県産 熟成・ホワイトスイート

今回のイチオシは、珍しい真っ白な果肉と豊かな香り・旨味・風味が特徴の「熟成・ホワイトスイート」。ふだんはなかなか出会えることがない「中まで白いやきいも」です。



※写真：鹿児島県・種子島産 熟成・きらら

店主・よっしーさん曰く「焼き方も大事ですが、一番は、お芋の熟成の仕方と思っています。」とのこと。農家さんと話し合い、それぞれの土地や気温や品種の違いで熟成の仕方も変えていただいています。種子島を中心とした南国・鹿児島の地を旅好きのよっしーさんがヒッチハイクやひとり旅で自らの足で訪れ、農家さんと一緒に吟味し厳選したさつま芋だけを扱っています。キャラクター豊かなよっしーさんにぜひ会いに来てください！

■つぼ焼きいも 井川屋 <神奈川県相模原市>

「初出店！国産高級炭で焼き上げる、真面目なつぼ焼きいも専門店」



※写真：熟成ねっとり 紅はるか

神奈川県相模原市を拠点に営業するやきいも専門店。今回の「品川やきいもテラス2019」が初出店となります。

特注で製作した焼きいも専用の特大陶器つぼに天然珪藻土（けいそうど）の切り出し七輪、そして自然備長炭に近い国産高級炭を組み合わせ、1本1本の芋と向き合いながらひたすら真面目に焼き上げるつぼ焼きいもを体験することができます。

今回の焼きいもラインナップは、「熟成ねっとり 紅はるか」「なめらか食感 シルクスイート」「厳選ほくほく 紅あずま」の3種類。品種ごとに食べ比べてその個性の違いを楽しむもよし、あなたにとってジャストミートな1本を見つけるもよし。食べ比べの楽しさを体験してみてください！

■芋やす <茨城県稲敷郡>

「発見！やきいもを干してみたら香ばしくて極上の甘さに！」



※写真：干しやきいも

茨城県つくばエリアを中心に移動販売している、地元で人気のやきいも専門店。
キャッチコピーは「やきいもで感動したことはありますか？」。

今回のイチオシは“やきいもから作った干しいも”その名も「干しやきいも」。

「焼いて熟成したさつまいもの甘味と旨味が、干すことでさらに凝縮しちゃいました！」と、店主も自信満々です。

これに加え、一部地域でしか生産されておらず、市場にはめったに出回ることのない幻の品種「いずみ」を特別にご用意。なんと1日わずか5kgの限定販売なので、食べられたあなたは超ラッキー！友達にも「食べたぞ！」と自慢できるやきいもです！

■農家の台所 <東京都立川市>

「初出店！極甘長期熟成さつまいもをフランス産岩塩でほんのり塩味に」



※写真：プレミアム塩やきいも

東京都内3ヶ所（銀座・新宿・立川）で展開する人気の野菜専門レストラン「農家の台所」が、品川やきいもテラスに初参加します！

今回のイチオシは、やきいもで“塩スイーツ”を実現した「プレミアム塩やきいも」。鹿児島・桜島の溶岩でじっくりと焼いた紅はるかにミネラル豊富なフランス産ロレーヌ岩塩を加え、独自製法で焼き上げます。※塩味の加え方は職人しか知らない企業秘密



※写真：プレミアム塩やきいも

塩味をほのかに感じるサクサクとした皮をかじると、みっちり濃厚な果肉の甘みが口のなかにひろがります。

■倉田屋 <東京都北区>

「元・校長先生が作る、本気をつぼやき芋と芋ようかんのバター焼き」



毎年行列必至の超人気店。元校長先生の名物店主が手間暇かけて焼くつぼ焼きいもと、自然の甘さを楽しめるお芋スイーツを販売しています。

今回のイチオシは、東京の離島・新島（にいじま）特産の品種「あめりか芋」のやきいも。1日30個限定販売なので、お早めに！



※写真：シルクスイート館（あん）のバター☆スプレッド

カスタードクリームのような甘さとなめらかさが特徴の品種「シルクスイート」をバター・牛乳・生クリームと蜂蜜で練り上げた「シルクスイート館（あん）のバター☆スプレッド」、毎年大行列ができる大人気メニュー「芋ようかんのバター焼き」も提供します！