

砂糖ゼロ、黄金の蜜が滴る職人のやきいも。

『品川pukupuku直伝 超蜜やきいも』

超蜜やきいもが自宅で楽しめる冷凍ギフトが春華堂直営店で販売開始！



有限会社春華堂（本社：静岡県浜松市、代表取締役：山崎貴裕）は、2022年1月13日(水)より、春華堂直営店と春華堂公式オンラインショッピングにて、東京・品川「焼き芋専門店 超蜜やきいも pukupuku」直伝の『超蜜やきいも』を冷凍ギフトとして製造・販売開始いたします。

近年、食物繊維やビタミンが豊富なことから、若い女性を中心に絶大な人気を得ているやきいも。やきいものイベントが全国各地で開催されるなど年々やきいもの人気は高まる中、遠く離れた方やおうち時間に超蜜やきいもを楽しんでもらえるよう、冷凍のギフトとして皆様にお届けします。

■水ようかん級*の甘さ！超蜜やきいも *当社調べ

さつまいもを極限まで糖化させた超蜜やきいもは、全国で唯一“黄金の蜜が滴るやきいも”を作り出す技術を持つ、東京・品川の「焼き芋専門店 超蜜やきいも pukupuku（ぷくぷく）」の店主・須藤師範直伝の技で春華堂の職人が丁寧に焼き上げています。

【黄金の蜜が滴る秘密】

最高糖度36度*でありながら
砂糖を一切使わない、無添加で
ヘルシーなやきいも。

*当社調べ



**蜜が滴る最大の秘密は、
職人の手仕事にあり！**

職人が熟成いもを一つ一つ丁寧に
水玉模様に手むきし、2時間以上かけて
じっくりと焼き上げます。

超蜜やきいもには、
厳選した**紅はるかの熟成いも**を使用。

■第3回「芋博」にて販売

2021年12月8日（水）～12月20日（月）まで、期間限定でそごう横浜店にて開催していた「第3回 芋博（いもはく）」に超蜜やきいも pukupukuが
出店。焼きたての超蜜やきいもとさらに、春華堂が製造した
ギフト商品の冷凍超蜜やきいもを販売しました。

期間中、ギフト商品は一日平均約100本、合計で約1500本
を売り上げ、主にご自宅でも超蜜やきいもを楽しみたい方
にお買い求めいただきました。



■東京・品川の焼き芋専門店「超蜜やきいも pukupuku」



東京・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。品川で開催されるイベント「品川やきいもテラス」では2時間並ぶ長蛇の列ができるほど人気。看板メニューの「超蜜やきいも」は、10年以上に渡る研究で編み出した独自の焼き方から生まれたもの。カラメル色の甘い蜜がこれでもかとあふれ出しトロトロなやきいもに仕上がっています。

■商品ラインナップ

春華堂直営店を始め、春華堂オンラインショップで販売いたします。（冷凍のみ）

発売開始日：2022年1月13日(水)

取扱店舗

- ・春華堂直営店
- ・春華堂オンラインショップ

<https://ec.shunkado.co.jp/>



単品 777円



5本入(BOX) 3,996円

【超蜜やきいもの美味しい召し上がり方】

冷蔵庫で解凍してください。
半解凍でアイスのように、冷蔵でスイーツ風、常温でも蜜とおいもが馴染み、甘く感じられます。
温めるときは〈やきいもをパックから出してお皿に乗せ〉ラップをしてレンジで温めてください。
スプーンですくいながら食べる幸せをぜひ感じてください！



第3回

『やきいもフェス winter 2021-2022』開催中！

「まだまだ熱いやきいも。」と題し、2021年12月1日(水)～2022年2月6日(日)まで『浜北スイーツ・コミュニティ nicoe (ニコエ)』（浜松市浜北区染地台6丁目7-11)で、『第3回 nicoe やきいもフェス winter 2021-22』を好評開催しております。

これまでのやきいもフェスでは、“未来系やきいも”として数々のやきいもグルメが登場してきました。今回も様々な食材や料理の技術を組み合わせ、“最先端のやきいも”をお届けします。



◆焼きたて 超蜜やきいも◆
1本 600円

※11:00~/ 14:00~(土・日・祝限定)



ニコエガーデンの窯で焼き上げる「焼きたて超蜜やきいも」は、職人が一本一本確認し、ドラム缶を切って作った自家製の石焼き窯で2時間以上かけて焼き上げています。



◆ゴロっと超蜜やきいも
カレーパン◆

1個 400円

〈本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先〉

有限会社春華堂 ブランド戦略室【担当】高橋（月～金 9:00～18:00）
【電話】053-586-6767 【FAX】053-585-7789 【e-mail】press@shunkado.co.jp

★掲載画像はすべてイメージです。★

※価格はすべて税込み表記です。