



報道関係各位

2025年3月25日 カルビー株式会社

「蔵出し焼き芋かいつか」の新カフェメニューが続々登場! 人気の焼き芋ソフトクリームに香ばしい黒ごまペーストで風味アップ 『紅天使のモンブランソフト』 2025年4月1日(火)から新発売

~3月31日ご来店のお客様に先着で"新商品フライング試食会"を実施~

カルビー株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:江原 信)は、2024 年度より、グループ会社でさつま いもの加工卸売事業を手掛けるカルビーかいつかスイートポテト株式会社(本社:茨城県かすみがうら市、代表取 締役社長:安藤 國行)の商品を取り扱う熟成焼き芋専門店「蔵出し焼き芋かいつか」の運営を担っています。

「蔵出し焼き芋かいつか」ではさつまいもの新しいおいしさを発見していただくことをテーマにカフェで様々な メニューを提供しています。

このたび、ねっとりとした食感が人気のオリジナルさつまいもブランド「紅天使」とカフェメニュー展開店でご 好評いただいている「紅天使の焼き芋ソフトクリーム」を組み合わせた新カフェメニュー『紅天使のモンブランソ フト』を2025年4月1日(火)より、かすみがうら本店、流山おおたかの森店、つくば店で新発売いたします(* つくば店では4月下旬から販売開始予定)。

発売に先がけて3月31日(月)に、提供店のかすみがうら本店、流山おおたかの森店で"新商品フライング試食 会"を実施いたします。(*いずれも試食サイズでご提供。無くなり次第終了とさせていただきます)

<かすみがうら本店>12:00/13:00/14:00 各回先着 20 組様

<流山おおたかの森店> 開店 9:30 より先着 50 名様



▲新発売の『紅天使のモンブランソフト』



▲2 月発売の『紅天使の焼き芋クレープ』

『紅天使のモンブランソフト』は、2025 年 1 月発売「紅天使の焼き芋フライ しお味/マスカルポーネとはちみ つバター味」、2月発売『紅天使の焼き芋クレープ』に続く第3弾の新メニューとなります。

【開発経緯】

『紅天使のモンブランソフト』は、焼き芋の購入を目的にご来店するお客様が多いことから、気軽にお楽しみいただけるカフェメニューの人気が高まっています。そこで、プレートでお出しする人気商品の「紅天使のモンブラン」をより気軽にご提供したいと、同じく人気の「焼き芋ソフトクリーム」とあわせ、冷んやりおいしい『紅天使のモンブランソフト』を考案しました。

2 つの人気素材を引き立てる食材には、様々な候補の中から香ばしさを決め手に黒ごまペーストを選びました。

『紅天使の焼き芋クレープ』は、片手で手軽に焼き芋スイーツを楽しんでいただきたいと、年代問わず人気のあるクレープに紅天使のおいしさを包んでみようと考えました。

【商品特長】

『紅天使のモンブランソフト』

- ●「焼き芋ソフトクリーム」やモンブランの「紅天使蒸しペースト」の風味とおいしさを香ばしい黒ごまペーストがつないでくれます。口にいれるとそれぞれ重なった味わいが広がり、最後まで飽きずに食べられます。
- ●厳選した黒ごまペーストで、紅天使の風味を一層引き立てました。
- ●カップ型のソフトクリームに「紅天使蒸しペースト」を乗せたことで気軽にお召し上がりいただける、さつまいも好きのためのモンブランです。

『紅天使の焼き芋クレープ』

- ●食べやすくカットした皮ごとの焼き芋と紅天使の蒸しペースト、カスタードクリーム、ホイップクリームをクレープ生地で包みました。抜群の相性で年代を問わず支持されるおいしさです。
- ●クレープからのぞく紅天使の焼き芋がおいしさのアクセントになっています。

【商品概要】

商品名	『紅天使のモンブランソフト』	『紅天使の焼き芋クレープ』
価格※	480 円(税込み)	550 円(税込み)
発売日	2025 年 4 月 1 日(火) * つくば店は 4 月下旬から販売開始予定	2025 年 2 月 26 日(水) * つくば店は 4 月下旬から販売開始予定

販売店

「蔵出し焼き芋かいつか」かすみがうら本店、流山おおたかの森店、つくば店



▲「蔵出し焼き芋かいつか」かすみがうら本店



▲「蔵出し焼き芋かいつか」流山おおたかの森店



▲「蔵出し焼き芋かいつか」つくば店

店舗情 報

「蔵出し焼き芋かいつか」のウェブサイト

http://www.kuradashi-yakiimo.com/shop/

※表示価格はイートインの価格です。テイクアウトの場合、税率が異なるので別価格となります。