

掘りだそう、自然の力。

Calbee NEWS RELEASE



道関係各位

2026年6月3日
カルビー株式会社

「蔵出し焼き芋かいつか」から、夏のひんやりスイーツが新登場！ 『おいも三昧かき氷』

2026年6月17日(水)より期間限定発売

～焼き芋ペーストが“皮ごと”に進化、人気カフェメニュー7品もリニューアル～

カルビー株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長兼 CEO:江原 信、以下、カルビー)は、熟成焼き芋専門店「蔵出し焼き芋かいつか」のカフェメニュー提供店にて、2026年6月17日(水)より新商品『おいも三昧かき氷』を期間限定で発売します。

【開発経緯】

近年、酷暑の影響を背景に、飲食店における「かき氷・氷菓子」は夏場の定番デザートとして定着しつつあります。一方で、焼き芋には「秋冬の食べ物」というイメージが根深くあります。

「蔵出し焼き芋かいつか」では、2024年7月より全店で「アイスのような焼き芋 紅天使」を夏季限定で販売しており、凍らせた焼き芋が徐々に解凍され、時間とともに変化する食感が楽しめる商品としてご好評をいただいています。

こうした背景を踏まえ、夏でも焼き芋のおいしさを楽しんでいただける商品として、近年スイーツとして広がりを見せるかき氷と焼き芋を組み合わせたメニューを開発。焼き芋のおいしさを引き立てる、かき氷の口どけにこだわりました。

さらに改良した「焼き芋ペースト」を使用。従来は皮をむいていましたが、焼き芋を皮ごと使用することで、皮の近くに含まれる蜜まで余すことなくいかし、より濃厚な甘さと香ばしさを引き出しています。

【商品特長】

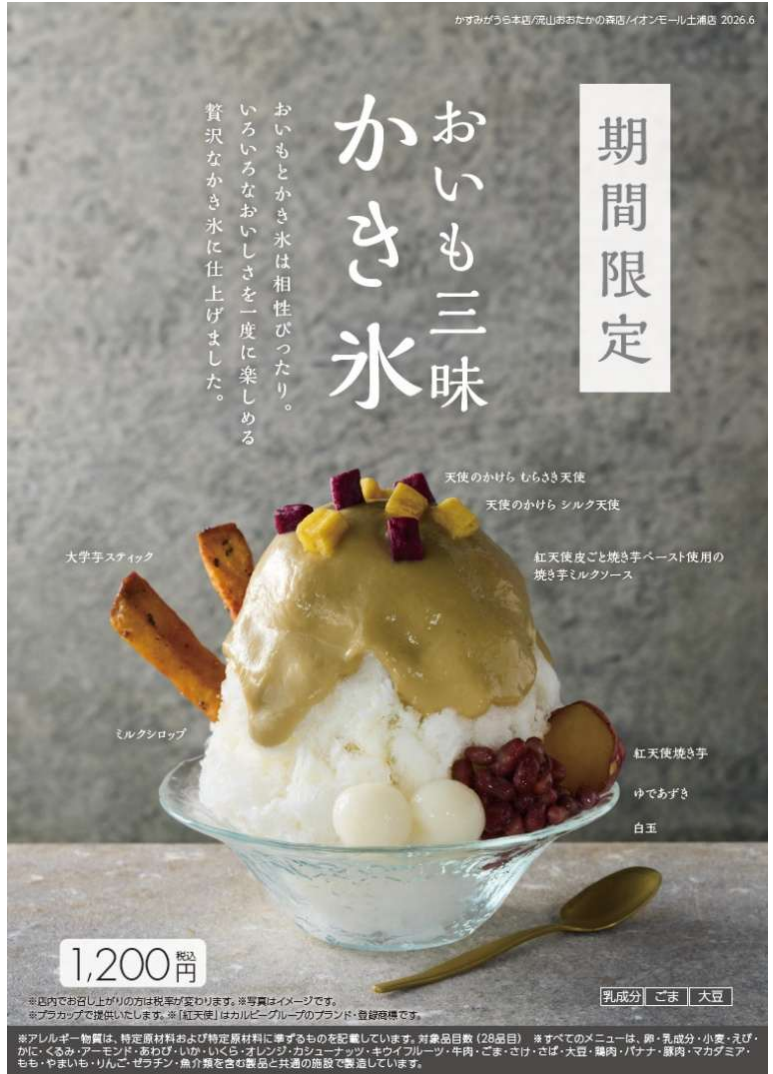
しっとりとなめらかな口あたりと濃厚な甘みが特長の人気 No.1 ブランド「紅天使」を主役に、焼き芋に加え、皮ごと使用した風味豊かなペーストや同店の人気商品をトッピングした、“おいも三昧”の一品です。焼き芋ミルクソースと相性の良い、ふんわりとした口どけの氷にこだわり、さまざまなおいしさを一度に楽しめる贅沢なかき氷に仕上げました。

【商品概要】

商品名:『おいも三昧かき氷』

価格:1,200円(税込み)

発売日:2026年6月17日(水)より期間限定にて販売



カフェメニュー提供店：かすみがうら本店、流山おおたかの森店、つくば店、イオンモール土浦店
※一部店舗では販売開始が遅れる場合がございます。詳しくは「蔵出し焼き芋かいつか」ウェブサイトでご確認ください。

【カフェメニューをリニューアル！】

新しい“皮ごと”焼き芋ペーストを使用することで、7品の人気カフェメニューは、濃厚な甘みと香ばしさがさらに引き立つ味わいへとリニューアルします。

＜対象商品＞

- ・紅天使の焼き芋クレープ
- ・紅天使のモンブランソフト～黒ごま～
- ・そふいも（かすみがうら本店・流山おおたかの森店で提供）
- ・紅天使の焼き芋ソフトクリーム
- ・紅天使の焼き芋ラテ
- ・紅天使の焼き芋ソフトクリームラテ
- ・紅天使の焼き芋ソフトのコーヒーフロート（かすみがうら本店・流山おおたかの森店・つくば店で提供）

特に「紅天使の焼き芋ラテ」は、ペースト変更に加えレシピも見直し、焼き芋の味わいがより引き立つラテに仕上げました。

「焼き芋ラテ」の試飲アンケート※では、80%のお客様が「（皮ごとペーストの方が）より焼き芋感がある」と回答、高い評価をいただいております。
※カルビー調べ（2026年5月実施 かすみがうら本店でのアンケート結果 N=176名）



リニューアル日：2026年6月3日(水)より

カフェメニュー提供店：かすみがうら本店、流山おおたかの森店、つくば店、イオンモール土浦店

【店舗情報】

「蔵出し焼き芋かいつか」ウェブサイト <http://www.kuradashi-yakiimo.com/shop/>

「蔵出し焼き芋かいつか」カフェメニュー提供店

かすみがうら本店、流山おおたかの森店、つくば店、イオンモール土浦店



▲「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



▲「蔵出し焼き芋かいつか」イオンモール土浦店

本件に関するお問い合わせ先

カルビー株式会社 コーポレートコミュニケーション本部 グループ広報部 担当：伊藤・古澤
TEL：03-5220-6226 Eメールアドレス：press@calbee.co.jp