

※訂正情報※10月28日(水)15時に配信したプレスリリースの情報に、一部誤りがございました。申し訳ございませんが、下記にて訂正させていただきます。

①提供する芋の種類について、【訂正前】安穏芋、赤紫芋 【訂正後】安納芋、綾紫芋

②商品価格について、

【訂正前】おいものモンブラン：1,760円(税込) 【訂正後】おいものモンブラン：1,980円(税込)

【訂正前】食べ歩きモンブランジェラート：1,080円(税込) 【訂正後】食べ歩きモンブランジェラート：1,188円(税込)

その時期に最も旬なさつまいもを使った、さつまいもスイーツの専門店
3種のさつまいもから好みで選べる！とろける極細さつまいもモンブランなど提供

「いもこ」

2020年11月1日(日) 東京 自由が丘にオープン

<https://bit.ly/35J1aIi>

株式会社ライデンペール(本社：石川県白山市、代表：宮本兼佑)は東京 自由が丘にさつまいもスイーツの専門店「いもこ」を、2020年11月1日(日)にオープンいたします。(営業時間11:00~18:00、LO.17:00)



おいものモンブラン：1,980円(税込)

いもこは“年中食べられるさつまいも”をコンセプトに、様々な地方から、厳選したさつまいもを使ったスイーツを提供する、さつまいもスイーツの専門店です。

今冬の期間では、石川県の“五郎島金時”、鹿児島県の“安納芋”と“綾紫芋”の3種類のさつまいもを使ったモンブランをお楽しみいただけます。

「おいものモンブラン」は、上記3種類のさつまいもから、好みのさつまいもをお選びいただけます。極細の、口の中でとろけるさつまいもペーストの上には、濃厚なカスタードクリームブリュレを合わせました。さつまいもとブリュレの香ばしい香りや味わいとともに、しっとり濃厚な食感や、ブリュレのパリパリ食感をお楽しみいただけます。

また、いもこは東京 自由が丘など、計7店舗を構える和栗モンブラン専門店“栗歩”の姉妹店としてオープンします。栗歩同様、味覚以外でもモンブランを楽しんでいただけるよう、シェフがお客様の目の前でモンブランを仕上げます。さつまいもペーストが極細のモンブランになる瞬間とともに、素材本来の芳醇な香りをお楽しみください。

いもこが提供するこだわりのさつまいもスイーツに、ぜひご期待ください。

■いもこメニュー



五郎島金時ペースト/安納芋ペースト



綾紫芋ペースト

「おいものモンブラン」

価格：1,980円（税込）

口の中でとろける極細のさつまいもペーストと、濃厚なカスタードクリームブリュレを合わせた、新感覚のモンブランです。さつまいもペーストは、日本一の糖質系さつまいもであり、ほくほく感の強い“五郎島金時”、ねっとりした食感とまるかな甘さを楽しめる“安納芋”、スイーツの原料としても使われるほど甘い“綾紫芋”の3種類からお選びいただけます。モンブランの中身は、スポンジ、マロンクリーム、メレンゲ、生クリームで構成されています。スポンジのしっとりとした食感や、あられ、メレンゲのザクザク食感が、いもこ自慢のさつまいもペーストの味わいを引き立てます。



季節の果物とお芋のパルフェ

「季節の果物とお芋のパルフェ」

価格：2,200円（税込）

季節の果物(11月は柿)と、さつまいもモンブランの味わいを一度にお楽しみいただける、贅沢なパルフェです。

「食べ歩きモンブランジェラート」

価格：1,188円（税込）

さつまいもモンブランと、世界一位を獲得したジェラート店“マルガージェラート”のピスタチオジェラートを使用した、テイクアウト限定のスイーツです。

■いもことは

いもこは“年中食べられるさつまいも”をコンセプトに、様々な地方から、厳選したさつまいもを使ったスイーツを提供する、さつまいもスイーツの専門店です。全3種類のさつまいもスイーツを提供します。

いもこ

■店舗概要

店舗名 : いもこ
所在地 : 東京都目黒区自由が丘2-13-7
電話番号 : 03-6421-3377
営業時間 : 11:00~18:00 (LO.17:00)
定休日 : 年中無休
席数 : 9席