

秋の誘惑にあらがえない！ほっこりほくほく、さつまいもスイーツ人気投票

東京の百貨店&商業施設バイヤーが厳選した16品がエントリー

# OZmall「さつまいもスイーツ総選挙」投票スタート！

スターツ出版株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：菊地修一）が運営する女性サイト「OZmall（オズモール）」  
<http://www.ozmall.co.jp/>（会員数400万人）は、東京の百貨店&商業施設バイヤーが自腹で買うくらい好きな“さつまいもスイーツ”のなかからOZmall読者の投票によりランキングを決定する“さつまいもスイーツ総選挙”を開催します。

※投票期間：2023年10月10日（火）～31日（火）

■詳細記事はこちら >> <https://www.ozmall.co.jp/temiyage/feature/35749/>



<参画した百貨店・商業施設>

大丸東京/京王百貨店/銀座三越/日本橋三越本店/小田急百貨店/松屋銀座/渋谷ヒカリエ ShinQs/東武百貨店 池袋本店/エキュート品川/東急百貨店(渋谷 東急フードショー)/西武池袋本店/グランスタ東京/東京ソラマチ/GINZA SIX/渋谷スクランブルスクエア/東京ギフトパレット

## 【エントリー商品と推薦コメント】



### 【エントリーNo.1】安納芋のガレット/ビスキュイテリエ ブルトンヌ

◆渋谷ヒカリエスタッフが推薦

「上品な甘さの安納芋がたまらない濃厚なスイートポテトと、食感が楽しいザクザクのガレットのバランスが絶妙な1品です」



### 【エントリーNo.2】芋ようかん/舟和

◆銀座三越スタッフが推薦

「最大の魅力は、芋の味わいが堪能できること。芋“ようかん”ではありますが、寒天は一切使用していないため、食感も味わいもダイレクトに“芋”を感じられます。バターで焼いて食べるのもおすすめです」



### 【エントリーNo.3】芋ようかんブリュレ〜チーズケーキ仕立て〜/大三萬年堂HANARE

◆渋谷 東急フードショースタッフが推薦

「HANAREだからこそできる、唯一無二の和スイーツです。ほくほく、ねっとりした芋ようかんと、舌触りなめらかなレアチーズケーキの異なる食感を楽しんでください。優しい甘さにも癒されます」



### 【エントリーNo.4】角 彩り/鳴門金時本舗 栗尾商店

◆グランスタ東京スタッフが推薦

「『東京駅限定 手土産スイーツランキングTOP10』にもランクインした『和三盆』や、メディアでも注目の『塩昆布』を含む8種類の味が1箱で楽しめます。どの味にしようか迷ったら、まずこちらを」



### 【エントリーNo.5】さつまいもカヌレ/立町カヌレ SHINAGAWA

◆エキュート品川スタッフが推薦

「生地も中身もさつまいもを堪能することができるこの時期だけの限定商品。サイズ感もかわいいので、毎月変わる季節限定商品と定番商品を組み合わせるとちょっとしたプレゼントにしても喜ばれる1品です」



### 【エントリーNo.6】さつまいもと和紅茶の焼き浮島/麻布野菜菓子

◆GINZA SIXスタッフが推薦

「GINZA SIX限定商品です。生地の表面にラム酒を塗って、ちょっとおしゃれなお芋感たっぷりの和風パウンドケーキ。秋の夜長に少しずつ楽しむもよし、おもたせにもおすすめです」



### 【エントリーNo.7】 サツマイモのガトーバスク/ピエール・エルメ

◆小田急百貨店スタッフが推薦

「さつまいもの優しい甘さとカスタードの濃厚な味わいが、秋の夜長にぴったり。ガトーバスクのサクリとした食感とさつまいもの相性も抜群です」



### 【エントリーNo.8】 秋実のときめき/アトリエサブレヤ

◆京王百貨店 新宿店スタッフが推薦

「サブレの形やパッケージのかわいさにショップの前で立ち止まるお客様も多数。素材・製法・食感にこだわったサブレは自分へのご褒美や土産にも喜ばれています」



### 【エントリーNo.9】 スイートポテト/松蔵ポテト

◆西武池袋本店スタッフが推薦

「こんがりキツネ色に焼き上げられたスイートポテトは、シンプルでさつまいも本来の味が楽しめます。ハチミツやクリームチーズ、バターを合わせたり、バニラアイスと一緒に味わうのもおすすめ」



### 【エントリーNo.10】 スイートポテト アップルパイ/グラニースミス

◆東武百貨店 池袋本店スタッフが推薦

「自家製のスイートポテトが甘酸っぱいりんごとベストマッチ。さつまいもの甘い香りが食欲をそそる1品です。温めたアップルパイに、お好みでバニラアイスをトッピングしてお楽しみください」



### 【エントリーNo.11】 鳴門金時のモンブラン/EN VEDETTE

◆渋谷スクランブルスクエアスタッフが推薦

「世界大会でも輝かしい受賞歴を持つ森大祐シェフが手がけるのは、シンプルながらもセンスが抜群の秋限定モンブラン。おいもの甘さとオレンジの酸味の組み合わせがお楽しみいただけます」



### 【エントリーNo.12】 バターサンド (焼芋ブリュレ) /PRESS BUTTER SAND

◆東京ソラマチスタッフが推薦

「秋シーズン主役の『芋』を使った期間限定の商品。クッキー生地と中身のキャラメルやクリームで、さつまいもの香ばしさやねっとり感を再現しており、秋の味覚を堪能できる1品です」



### 【エントリーNo.13】 萬久の型ぬきバウム まめしば・おいも/まめや金澤萬久

◆松屋銀座スタッフが推薦

「石川・金沢の文化を背景にした新しい菓子作りが注目の『まめや金澤萬久』。見た目のかわいさはもちろん、季節を感じられる風合いが魅力。型ぬきをしながら食べられる遊び心も人気の秘訣です」



### 【エントリーNo.14】 「舟和」の芋ようかんと発酵バターのスコーンサンド/BAKERS gonna BAKE

◆東京ギフトパレットスタッフが推薦

「“人気過ぎて”今年も復活販売するコラボスイーツ。スコーン専門店が極めた芋ようかんに合うこだわりの生地に『舟和』の芋ようかんを贅沢にのせました。リピーターが多いスコーンサンドです」



### 【エントリーNo.15】 マカロン スウィート・ポテト/ラデュレ

◆日本橋三越本店スタッフが推薦

「ラデュレの秋の季節限定フレーバー。和の素材を取り入れたマカロンは、この時期だけのお楽しみ。まるやかなスウィート・ポテトフレーバーのマカロンは、手土産に喜ばれること間違いなし！」



### 【エントリーNo.16】 焼きたてラブリー タルボ/フェスティパロ

◆大丸東京店スタッフが推薦

「サクサクのタルトとクリーミーなさつまいもが同時に楽しめます。出来立てはもちろん、少し冷めてからもおいしいのも魅力。懐かしさもあり新しさもある、新感覚のさつまいもスイーツです」

### ■OZmall (オズモール) とは？

「オズモール」は、1996年に「オズマガジン」のWEB版としてスタート。独自の編集力を活かした特集記事や、高級ホテル・レストラン・ヘアサロン・リラクサロンなどがweb予約できるO Zのプレミアム予約サービスを掲載。ユーザーを“女友達”と考え、会員400万人の支持を獲得しています。