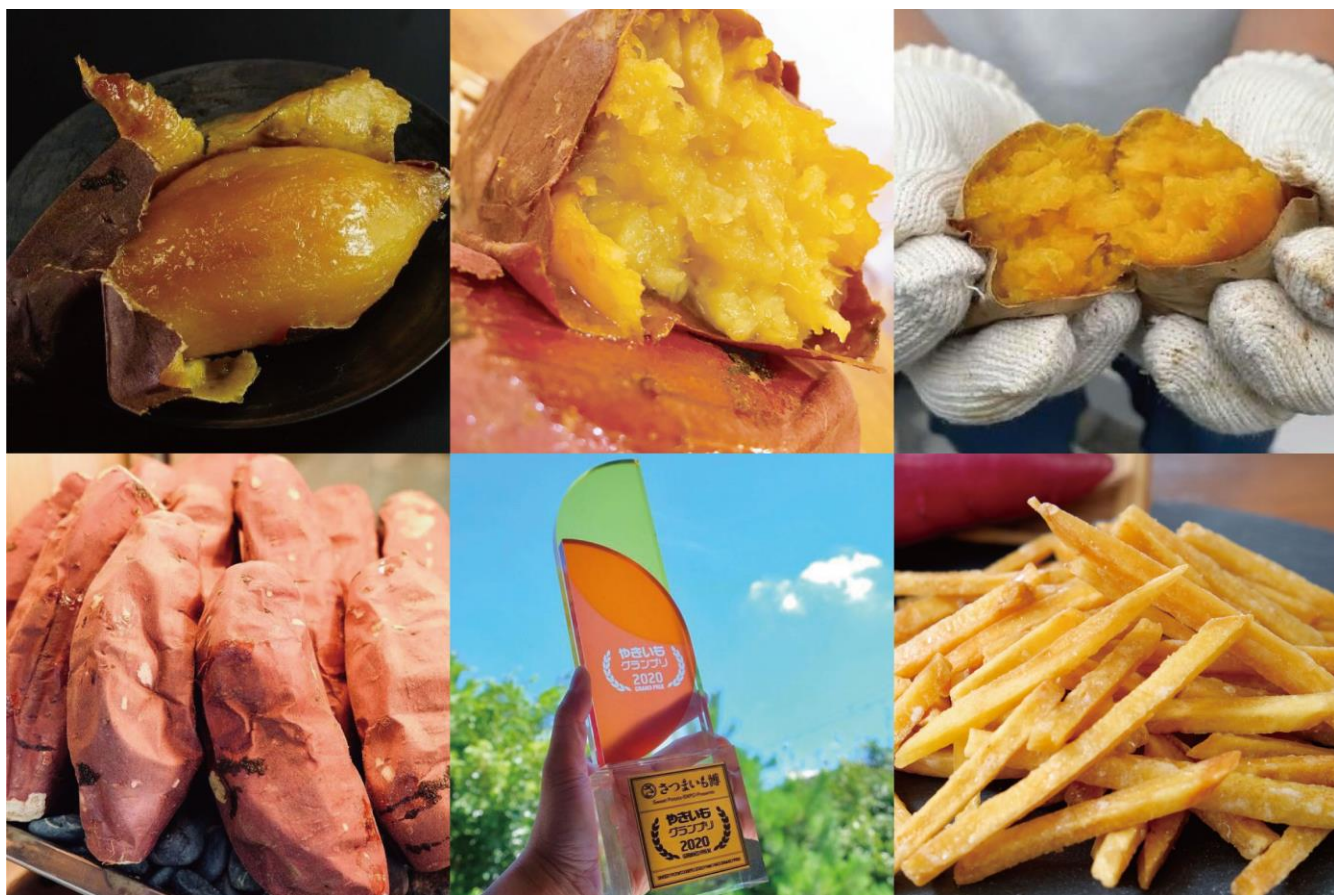


# 『全国やきいもグランプリ』にてグランプリを受賞した 焼き芋専門店(神戸芋屋 志のもと)が東京下北沢に出店！



2020年全国やきいもグランプリにて日本一を受賞した、プレミアム焼き芋専門店  
「神戸芋屋 志のもと」が2021年9月10日（金）に下北沢にオープンいたしました。

「神戸芋屋 志のもと」は神戸で生まれたプレミアム焼き芋専門店です。全国から厳選したサツマイモを収穫後40日から半年ほどかけて熟成させ、独自の手法でじっくり焼き上げる焼き芋は、甘みが最大限に引き出されたまさに天然のスイーツ。日本一に輝いた長期熟成シルクスイートをはじめ、季節ごとに旬の品種をセレクトするため、味や食感の違う様々な焼き芋を楽しんでいただけます。常温で3日ほどは日持ちするため、手土産にもピッタリです。



## 『神戸芋屋 志のもと』とは

神戸芋屋 志のものは、2017年に神戸湊川で芋屋HUGとして開店し、美味しい焼き芋のお店としてこれまで沢山のTVや雑誌などでご紹介いただき、地域の方のみならず全国から焼き芋を求めて沢山のお客様にご来店いただきました。そして2020年2月に開催された全国やきいもグランプリに出場し、日本一を受賞することが出来ました。「焼き芋を通して人々を幸せにしたい」という“志”のもとに仲間が集まり、焼き芋で日本一となった今、これから日本の芋屋ブランドとして新たにスタートするという思いを込め「神戸芋屋 志のもと」と屋号をあらためました。これからも変わらず皆様に幸せをお届けしたいと思います。



## 全国やきいもグランプリ2020で日本一を受賞！

2020年さつまいも博「全国やきいもグランプリ」で来場者5万人による食べ比べの結果、グランプリを受賞。これまで兵庫県でしか手に入らなかった、日本一の焼き芋を東京でもお楽しみいただけるようになりました。

## 厳選された旬のさつまいもを熟成させ、独自の手法で焼き上げています

### シルクスイート

やきいもグランプリ2020で日本一に輝いた志のもと1番人気の芋。バランスの良い甘さで繊維が少なくねっとりした食感。皮が薄く皮ごと食べても美味しいです。

### 蜜はるか

ガツンと甘いネットリ系の蜜芋。  
芋の香りも強く、糖度40度を超えるものも…

### 安納黄金

安納芋の本場種子島の品評会で金賞銀賞を総ナメにした凄腕農家のうずえ屋さんの自信作。皮は白っぽく中はオレンジ色で甘味は強くなっとり。ベータカロテンが多いのでカボチャ系の甘さ。

### 里浦ゴールド

志のもとオリジナル、芋好きが最後に行き着く焼き芋。ホクホク系の鳴門金時をあえて熟成させてしっとり仕上げています。  
芋の香り、旨味、甘さ、バランスの取れた美味しい焼き芋。

### 五郎島金時

ホクホク系の王様。石川県の加賀野菜に認定されたブランド芋。  
ホクホクで芋らしいあっさりした焼き芋。

# あわせて楽しめる焼き芋以外の芋スイーツもラインナップ

## 芋けんぴ

日本一の焼き芋屋がこだわって作った昔ながらの芋けんぴ。鹿児島・宮崎・高知で収穫された、旬のさつま芋をカラッと揚げて糖がけしました。3つのフレーバーを取り揃え、お子様からご年配の方まで幅広く人気のおやつです。

【プレーン】1番人気の大定番！甘みと旨みを兼ね備えたシンプルに美味しい芋けんぴです！

【塩】塩加減にこだわり、何度も試作を繰り返して完成した芋けんぴです！絶妙な塩加減でお酒にも合います！

【りんご】芋とりんごの意外な組み合わせ。鼻に抜けるりんごの香りと、芋と糖の甘味のコラボが抜群の美味しさ！



## 蜜芋ソフトクリーム

蜜芋の焼き芋をミルクアイスに練り込んで作る、ちょっぴり贅沢なソフトクリームです。蜜芋の甘みや香りをそのまま味わっていただくため、注文をお受けしてから焼き芋を練り込んでいます。



## 店舗DATA/本件に関するお問合せ先

神戸芋屋  
志のもと



### 神戸芋屋 志のもと 下北沢店

運営会社：株式会社Oar（オール）

場所：東京都世田谷区北沢2-31-5 XA北口店舗ビル103号

アクセス：各線「下北沢駅」それぞれ徒歩2分

TEL：03-4400-1642

営業時間：11:00-21:00（緊急事態宣言中は11:00-20:00）

定休日：不定休

Instagram：[@kobe\\_imoya\\_shinomoto\\_shimokita](https://www.instagram.com/kobe_imoya_shinomoto_shimokita)

広報担当：伊藤（[y.ito@boats-inc.jp](mailto:y.ito@boats-inc.jp)）