



2022年3月16日

大盛況で幕を閉じたお芋イベントが“2年ぶり”にグレードUPして復活！

2022年3月18日（金）～ 3月20日（日）の3日間開催！

『やきいもパーク in 倉敷』出店のお知らせ

開催場所：三井アウトレットパーク倉敷 営業時間：10時00分～17時30分

株式会社 SHIMIZU

さつまいもスイーツ専門店「高級芋菓子しみず」を全国で25店舗展開する株式会社 SHIMIZU は、これまでに日本全国で計7回のやきいもイベントを成功させてきたプロデュース集団“imopro”が運営する、『やきいもパーク in 倉敷』への出店を決定致しました。『やきいもパーク in 倉敷』に、ヘルシーなスイーツとして注目を集める「さつまいも」が全国から集合。イベントでは、当ブランドの商品以外にも、イベントを運営する“imopro”がセレクトした、定番の「なると金時」や「紅はるか」をはじめ、「紅まさり」「パープルスイートロード」「オレンジさつまいも」「シルクスイート」など珍しい品種も含む合計6種を一口サイズで食べ比べながら楽しめる、イベント限定の「食べ比べセット500円（税込）」も登場します！また、当ブランドを含む合計3ブランド（高級芋菓子しみず・shimizu No.17・大学芋専門店いもげん）がイベントに特別出店！バラエティ豊かなやきいもメニューをお楽しみいただけます。“お芋の魅力”を皆様に楽しんで頂けるイベントになっています！是非、皆様のご来場をお待ちしております！

三密を避けて 芋蜜を摂取しよう！
2年ぶりにグレードUPして帰ってきました！

暖まるのは 身体だけじゃない

やきいもパーク in 倉敷

@三井アウトレットパーク 倉敷

2022.3/18(金)～20(日)
各日 10:00～17:30

imoproがセレクトした
完熟食べごろ6種類のやきいもと
話題のお芋スイーツ3ブランドが特別出店！

ここでしか食べれない！
ひとくちやきいも
食べ比べセットも！
500円(税込)

紅まさり なると金時 パープルスイートロード 紅はるか オレンジさつまいも シルクスイート

やきいも1個500円(税込)
<すべて均一価格でお得にご提供>

【主催】三井アウトレットパーク 倉敷
【お問い合わせ】TEL 086-423-6500
(受付時間10:00～18:00)

【運営】imopro

高級芋菓子 しみず 大学芋専門店 いもげん shimizu No.17 imopro

※価格は予告なく変更となる場合がございます。※画像はイメージです。※駐車場サービス対象外となります。※テイクアウトご利用時の税込額(8%)を適用した税込金額です。※お支払い方法は現金のみとさせていただきます。クレジットカード・電子マネー等はご利用いただけません。

オフィシャルブース「販売メニュー」

<ひとくち 6 種類やきいも食べ比べセット 500円>



やきいもパークに来たらまずはこれ！ imopro 厳選の 6 銘柄を一口サイズで 1 パックに詰め込みました。食べ比べてお好みのお芋と出会ってください。

<飲む焼き芋 イモポタ 500円>



紅はるかのペーストを牛乳で黄金比割りしたホットドリンク。まるでやきいもを飲んでいるかのような幸せな余韻で満たされます。やきいもパークに来場したやきいも好きに贈る、締めドリンクです。

やきいも 全 6 種 各 500円

< 紅まさり >



しっとり系 / 糖度★★★
しっとり系とほくほく系のいいとこ取り。さっぱりとした上品な甘み。バランスが素晴らしいお芋。

< 紅はるか >



ねっとり系 / 糖度★★★★
あふれる蜜。糖度最高 60 度ともいわれている、驚異的な甘さが特徴のお芋。

< シルクスイート >



しっとり系 / 糖度★★★★
さつまいものニューカマー。2012 年の登場から程よい甘みと滑らかな喉越しで人気を博するお芋。

< パープルスイートロード >



ほくほく系 / 糖度★★★
紫芋界 No.1 の甘さ。アントシアニンも一緒に摂れる健康志向なお芋。

< なると金時 >



ほくほく系 / 糖度★★
ほくほくのスタンダード。黄金色の果肉が食欲をそそる、ミネラルや食物繊維、ビタミン C が豊富なお芋。

< オレンジさつまいも >



しっとり系 / 糖度★★★
まるでカボチャ・人参のようなオレンジ色の果肉が美しく、しっとり度が高い上品なお芋。

※品切れなどの影響によりメニューは予告なく変更させて頂く場合がございます

高級芋菓子しみずブース「販売メニュー」

<お芋のカップパフェ 650円>



紅はるかと安納芋の焼き芋ペースト、紫芋プリン、鳴門金時棒、胡麻さつま芋チップなど、いろいろなお芋が楽しくとろけます！当店人気商品の贅沢「芋」パフェを濃縮した人気メニューです。

<和スイーツポテト 4種食べ比べ 1,500円>



焼き芋にしたさつま芋を使って、スイーツポテトに仕上げています。芋本来の美味しさ、それぞれの個性を味わっていただくために、卵、生クリーム、バターなどの、つなぎ材料を最小限にし、発酵バターで、風味とコクをプラス、味に深みができるように工夫しています。

shimizu No.17ブース「販売メニュー」

<shimizu no.17 petit 680円>



容器に入らなければその姿を保てないほど、滑らかさの極限を目指した芋チーズテリーヌの食べきりサイズ。

<shimizu no.17 harf 1,980円>



ブランド名を刻んだフラッグシップ商品。芋×チーズテリーヌの最高傑作です。2～4名にぴったりなハーフサイズ。

大学芋専門店いもげんブース「販売メニュー」

<大人の大学芋 芋蜜クラシック 500円>



いもげんが提案する新感覚をシンプルにお楽しみいただけます。トロトロジュワ～な食感がやみつきに。

<大人の大学芋 甘糖桜シナモン 500円>



シナモンとキャラメルは誰もが知る黄金の組み合わせ。お芋であることを忘れる仕上がり。

<大人の大学芋 黒胡麻きな粉 500円>



純和風テイストに仕上げた、全ての日本人が愛する味わい。

「やきいもパーク in 倉敷」 HP・SNS

・三井アウトレットパーク倉敷様 告知 HP :

https://mitsui-shopping-park.com/mop/kurashiki/special/2203_yakiimopark/

・【imopro】やきいもスペシャルチーム : https://www.instagram.com/imopro_jpn/

「高級芋菓子しみず」とは

2018年4月4日に大阪市北区に1号店をオープン。当店は鹿児島を中心とした契約農家から、畑・気候・生産者によって常に味わいに変化するさつまいもを、プロの芋問屋がしみずのスイーツに見合った品質を目利きし厳選して直送しているため、その年、その時一番のトップクラスのさつまいもだけを使用しています。日本で古くから愛されているさつまいもだからこそ、「親しみのある味わいに高級感を」をモットーに、さつまいもが持つ本来のおいしさ、品種により異なるおいしさ、製法によるおいしさ、すべてのおいしさにこだわったお菓子を作っています。40日以上熟成期間を経た厳選さつまいもを鹿児島より直送し、芋パフェや和スイーツポテト、焼き芋ブリュレや熟成大学芋など、老若男女問わず沢山のお客様から愛されるお芋スイーツをご提供しています。

「shimizu No.17」とは

「高級芋菓子しみず」プロデュースのお芋チーズテリーヌブランド。フレンチ出身のシェフらが配合、温度など試作に試作を重ねること約1年。さらに完成した試作品をファンの皆様にご試食頂き、さらなる改善・進化をさせることで完成に至りました。また、焼き芋(紅はるか・綾紫)をふんだんに練り込んだ生地を使用し、時間をかけて丁寧に裏ごしを行うことで、究極の滑らかさを実現し、開発に至りました。江戸時代に、九里四里(くりより) うまい十三里(9+4=13)と謳われていた焼き芋。十三里(焼き芋) 四里(より) 美味しい“17里”を目指して、商品開発コード名の17の開発がスタートし、ついに完成した芋チーズテリーヌ。17里は現在の距離にすると約66.7km。日常生活の束縛から抜け出し、欲望のままに召し上がっていただきたいという思いを込めて、商品開発コード名の17をブランド名とした「No.17」が誕生しました。

「大学芋専門店いもげん」とは

高級芋菓子しみずに在籍する和食出身のシェフがメニュー開発を行った大学芋専門ブランドです。スイーツを作る思考からでは無く、料理を作るアプローチから大学芋の開発を行ったことで、おやつとしてもお酒のおつまみとしても最適な味わいのフレーバー展開が誕生しました。調律された意外性をお楽しみいただけます。

本件に関する報道関係の方からのお問い合わせ先

広報担当：伊藤、安藤 メールアドレス：ando@ito-pro.jp 電話番号：080-7563-9066