

3 か月熟成で甘み極まる茨城県産“紅はるか”を使用！

“しぼりたて 蜜芋モンブラン”を期間限定販売！

株式会社ビッグボーイジャパン（代表取締役社長：平山 賢太郎 本社：東京都港区）が展開するハンバーグ&ステーキレストラン「ビッグボーイ」「ヴィクトリアステーション」では、9 月 18 日（木）より“しぼりたて 蜜芋モンブラン”2 種を販売します。



「蜜芋モンブラン 390 円（税込 429 円）」は強い甘みと芳醇な香りが特長の“紅はるか”入りのペーストなど、秋が旬のさつまいもづくしのデザートです。蜜芋ペーストには、収穫後に 3 か月熟成させることで甘さを最大限に引き出した茨城県産“紅はるか”を使用しています。お店でしぼる、“紅はるか”らしいねっとりとした食感と濃厚な甘みが特長の蜜芋ペーストをお楽しみください。また、蜜芋ペーストの中には北海道産牛乳を使用したミルクジェラートが隠れています。ミルクジェラートの甘さ控えめでさっぱりとした味わいと、トッピングしたさつまいもの甘煮の程よい甘さと塩味が、蜜芋ペーストの甘みを引き立てます。

「蜜芋モンブラン」の 2 倍サイズで、ビッグボーイの看板メニュー“大俵ハンバーグ”をモチーフにした「大俵蜜芋モンブラン 590 円（税込 649 円）」もご用意しています。

ぜひこの機会に、お近くの「ビッグボーイ」「ヴィクトリアステーション」で、“しぼりたて 蜜芋モンブラン”をお楽しみください。

※ 全 164 店舗で販売予定です。（9 月 10 日時点）

※ 11 月上旬まで販売予定です。

以上