

さつまいも博2025 (プレス様向け情報)

<全国やきいもグランプリ2025参加店舗 (20店) + 殿堂入り>

店名	店舗紹介	店舗URL	ブース
OIMO CAFE & BAR apollo	鹿児島県種子島産安納芋をじっくり低温で焼くことでお芋の甘さを最大限に引き出した焼き芋を中心に、チップス状に揚げたお芋などご用意しております。専門店の味を是非ご賞味ください。	https://www.instagram.com/oimoya_apollo/	17
&potato®	全身全霊でお届けする唯一無二の超本格的芋・圧倒的蜜芋スイーツ屋。VALUE sense・quality・passion、MISSION 世を「BEEF OR POTATO?」に。	https://and-potato.com	7
尾張芋屋 いも吉商店	こだわりのお芋をこだわりの焼き方でじっくり焼いた石焼き芋を是非食べてみてください。石焼きでしか味わえない焼き芋を是非ご堪能ください	https://www.instagram.com/imokichi-shouten/	3
京都芋屋 芋と野菜	京都産のさつまいもを中心に、ここでしか味わえない焼き芋と蜜芋スイーツをお届けいたします。京都産あかねこまちと徳島県産鳴門はかをじっくりと焼き上げ、蜜たっぷり仕上げました。衝撃と感動の蜜芋を存分にお楽しみ下さい。	https://imotovasai.com	9
CAFÉ imone	滋賀県長浜市の駅前に焼き芋カフェ【CAFÉ imone】を運営しています。直接契約農家さんから仕入れたお芋を数か月間熟成させ、専用の信楽焼き芋壺でゆっくりと焼き上げ、焼き芋本来の甘味を究極に極めた蜜焼き芋を中心に弊社専属三ツ星シェフ、パティシエが作り出すデザートを提供しております。	https://cafe-imone.com/	18
えるろこロド芋!	横浜名物 元祖スポーツカー×焼き芋! 研究に研究を重ねてこだわり抜いた蜜爆焼き芋です! 紅はるかを使ったトロトロ蜜たっぷりの焼き芋を提供しています。	https://x.com/EL_Loco2018	10
蜜芋処えんむすび	定番のない焼き芋店を目指し全国から本当に美味しい焼き芋を取り揃えました! 今回は去年よりさらにパワーアップシタルト、マドレーヌなどをご提供いたします! 焼き芋だけではなくスイーツなどもぜひご賞味くださいませ!	https://mitsuimodokoro-enmusubi.com	2
OIMOcafe	江戸から320年以上続くさつまいも農家のカフェ。自社「むさし野自然農場」で10代目が作る「富の川越いも」は日本農業遺産に認定された昔ながらの「落ち葉堆肥農法」で作られたさつまいも。そんな歴史あるおいも農家だからこそ素材の味を大切に素材の味を生かしたお料理やこだわりの焼き芋を提供します。	https://oimocafe.com	11
いも家kaneki	産地、品種にこだわり数種類の焼き芋を取り扱っています。収穫したさつまいもは徹底した貯蔵管理で糖度をアップ、さらに栃木県の鉱石「大谷石」を使用した特殊製法で焼き上げ、焼き芋の美味しさを最大限引き出しました。是非ご賞味ください。	https://imovakaneki.com/	19 初出店
sweet&healthy SAZANKA	SAZANKA は、蜜が溢れる甘さと滑らかな食感が自慢の『極蜜熟成やきいも』を提供。農林水産大臣官房長賞を受賞した焼き芋をぜひご賞味ください!	https://sazanka-oimo.jp	1
千葉芋屋 芝山農園	千葉県香取市で300年以上続く芝山農園がさつまいも農家として、本気の焼き芋をお届けします。その最高の焼き芋をたっぷり使った、スイーツ群も是非! 冬に食べたいと体が欲するホットドリンク・スナックは抜群のうまさに自信ありです。	https://netaimo.com	13
壺焼き芋 なべちゃん	焼き芋専用で作られた巨大な壺を使っています。炭からこだわり高級オガ備長炭を使用し火加減をコントロール。壺焼き芋ならではの素材の旨味を最大限に引き出し、シンプルかつ味が深い焼き芋をつくるために1本1本丁寧に焼き上げています。	https://www.instagram.com/watanabenasien/	15 初出店
NARUTOYA【熟成 焼き芋専門店】	徳島の自社農園で栽培される「なるとやのさつまいも」は化学肥料を一切使用せず、減農薬栽培で育てられています。さつまいもの美味しさが最高潮を迎えるこの季節。ようやく『NARUTOYAの熟成焼き芋』をお届けできるようになりました。この季節、限られたひとときだけの特別な味わいをぜひお楽しみください。	https://oimo-ya.com	4 冬 初出店

おいもや 農家の台所 (東京都羽村市)	全国やきいもグランプリ3年連続入賞、2022年優勝店舗。桜島溶岩石を使用した独自製法で皮までおいしく低温でじっくり焼き上げた焼き芋。全国の優れた農家さんから味と珍しさを選抜した品種を、それぞれの特徴を引き出す、温度、時間設定で仕上げています。多数品種の食べ比べをお楽しみいただけます。	https://www.kf831.com/yakiimo	12
Cafeはにぼて	焼き芋を愛して素材と焼き方にこだわった。焼き芋専門店にはぼてです。当店のさつま芋は地元九州で熊本阿蘇において土壌消毒もせず火山灰のミネラルをたっぷり含んだ完全無添加の熟成紅はるかともあまはづきを使用しております。焼き方も職人が丁寧に手洗いし炭火で極低温で時間をかけ焼くことで糖度を限界まであげた自慢の焼き芋です。当店自慢の焼きいもを使ったオリジナルメニューも最高の仕上がります。	https://hanipote.com	8
日比焼き芋 - HIBIYAKIIMOTokyo-	全国やきいもグランプリ2023入賞＆さつまいも博2023「人気投票第1位」の日比焼き芋 HIBIYAKIIMOTokyoです。こだわりの焼き芋を使った限定品を用意してあなたにお会い出来ることを心より楽しみにしております。ブースで待っています。	https://www.hibiyaikiimo.com	14
超蜜やきいも pukupuku	さつまいも博全国やきいもグランプリの壮大な歴史は超蜜やきいもpukupukuと共に歩んできた茨の道。超蜜やきいもpukupukuが初回からお送りし続けている超蜜やきいもが遂にグランプリを獲る事になります！その時歴史が動いた。教科書にも載るであろう快挙を今その眼に焼き付けるんだ！！	https://pukupuku-yakiimo.stores.jp	5
ほっこり芋	厳選されたさつまいもを、こだわりの焼き方で焼き上げたお芋をスイーツに仕上げました。来ていただいたお客様には他にはない商品、さつまいも博限定商品等、お芋本来の美味しさも感じて頂けるラインナップとなっております。	https://www.instagram.com/hokkoriimo/	6
倉敷芋屋 蜜の月	忘れられないお芋でありたい。私たちはこの言葉に色々な想いを詰め込んでいます。忘れられない商品。食べた後も忘れられずもう一度食べたいと思う商品。忘れられないお店。来て良かったな。また行きたいなと思うお店。忘れられない接客。なんだかちょっと嬉しいなと想える時間。そんな想いを詰め込んで日々精進しています。	https://tsubovaki-imo.com	16
うみとやきいもラッキーズ	父ちゃんが作ったドラム缶窯で、母ちゃんがやきいもを焼いている。静岡県の吉田町というまちの海辺の焼き芋屋「うみとやきいもラッキーズ」です！波の音や小鳥のさえずりをききながらお芋をひとつひとつ炭火の手作業で焼き上げています。全国やきいもグランプリで皆さまに召し上がっていただけるのを楽しみにしています。	https://www.instagram.com/yakiimo_luckys/	20
*神戸芋屋 志のもと	2020全国やきいもグランプリ初代日本一。そして2023年同大会で二度目の日本一に。今流行りの芋スイーツ店ではなく、魂を込めて一年中焼き芋を焼く真正正銘の焼き芋専門店です。ねっとり甘い焼き芋から、ホクホクの栗芋や希少品種までご用意しております。	https://shinomoto.net	21

*「神戸芋屋 志のもと」は殿堂入りのため、全国やきいもグランプリ不参加となります

<スイーツ・フード 出店の店舗 (10店) > *全国やきいもグランプリ不参加

店名	店舗紹介	店舗URL	ブース
IMOKURIEMON	福岡県で芋本来の味を活かした、様々な芋スイーツ、焼き菓子を集めて販売しているお店です。	https://www.instagram.com/imokuriemon/	28 初出店
浪漫焼き芋 芋の巣	大阪・なんばに本店を構える当店は、創業時から“焼き芋に浪漫を”を理念に、焼き芋の新たな可能性を追い求めて創作焼き芋などのジャンルを開拓し日々営業に取り組んでいます。	https://imonosu.com	23
芋福堂	進化系芋スイーツ屋「芋福堂」！味はもちろん、見た目も可愛い、一風変わった芋スイーツをお届けしています。2025年3月、川越の観光地に新店舗をオープン予定！さつまいもの魅力を最大限に引き出したスイーツをぜひお楽しみください！	https://imofukudo.com	22
おいも日和	信州産のさつまいもを使ったお芋スイーツをプロデュースしています。	https://www.oimobiyori.jp/	25

oimo lab.	カフェの街 東京・清澄白河から食の街 横浜・あざみ野へ。徹底管理された茨城県産のさつまいもを使用し、「焼き芋」「やきいもプリン」などのスイーツを製造・販売しております。	https://www.oimo-lab.net	24	
薩摩芋・干し芋生産照沼	さつまいも博2023で「これぞ上品な甘み・干し芋部門」第一位を受賞した干し芋が、当社の自信作です。農業や化学肥料に頼らない農法で土づくりからこだわり、「さつまいも・オブ・ザ・イヤー」も受賞したさつまいもを使用し、こだわり抜いた干し芋をお土産やおすそ分けにぜひご賞味ください。	https://hoshiimo.co.jp	30	
京都嵐山完熟やきいも 菟月	「京都嵐山完熟やきいも 菟月」は京都の観光地嵐山にある、やきいも専門店です。菟月の「完熟やきいも」は2度焼き2度熟成させる製法で、焼き始めから48時間かけて完成する、究極の熟成やきいもです。「完熟やきいも」を使った一品をぜひご賞味くださいませ。	https://togetsu.jp/	27	初出店
なると金時のころころドーナツ なるころ	さつまいも博初参加、四国徳島から出店！希少ななると金時を使った、マッシュして丸めたドーナツです。新しい食感と味をお楽しみください。当店では、JGAP認証農場で100日間熟成し自然の甘みを引き出した、厳選されたさつまいも『なると金時』のみを使用しています。	https://www.mylik3.com	26	初出店
BUTTER CREPE LAB.	高温の鉄板の上でバターを染み込ませながら焼き上げるサクッ、ジュワッ食感の焼き立てバター生地自家製スイーツポテトで仕上げました◎生地の旨味を最大限に引き出した究極のクレープをぜひお楽しみください。	http://www.instagram.com/butter_crepe_lab	29	初出店
お芋スイーツ専門店 フランダースフリッツ	創業地福井の特産とみつ金時芋を中心に、日本全国の厳選したさつまいもを使用した、新しい“お芋和洋菓子”をお届けするお芋スイーツ専門店です。お子様からご年配の方まで、幅広く喜んで頂ける品揃えとなっております。食べて楽しい・贈られて嬉しいお芋の魅力をぎゅっと詰め込んだ専門店の味をぜひご賞味ください。	https://flanders291base.shop	31	冬初出店

< 通常出店の店舗 > *焼き芋店以外、協賛社様など

店名	店舗紹介	ブース
うなぎいもストア	「うなぎいも」とは浜松市の新名物で、ウナギの頭や骨を肥料にして栽培したサツマイモです。甘く濃厚な味わいが特徴です。戸越銀座と上野にショップがあります。PRキャラの「うなも」は2024年ゆるGP2位！	E
霧島酒造株式会社	原料にこだわり、厳格に品質を管理し、理想の味を追求する。そうして生まれた焼酎でお客様をときめかせ、食を、仕事を、自然を、健康を、世界を、おいしくする。霧島酒造は、まっすぐに品質を追い求めます。	D
ソフトバンク樹モールプラザ川口	さつまいもがもらえる楽しい企画をご用意しています。ソフトバンクブースでお待ちしております！	A
DREAMBEER	シックでおしゃれな家庭用ビールサーバーをぜひ見に来てください！！	F
VARY'S	あなただけの専属コーディネーターが付き、家だけでなくプロと相談しながら決めた家具・インテリア・雑貨などすべてが定額で買える、まったく新しい家づくりのスタイルを提案します！	B
PREMIUM WATER	PREMIUM WATERは自然本来のおいしさを味わえる天然水とおしゃれで高機能なウォーターサーバーをお届けしております。特設ブースにて無料試飲会を開催中！ぜひお立ち寄りくださいませ！	C

※プレスデーのご試食品は基本的に現物となりますが、店舗により試食サイズでのお渡しとなります。（1店舗最大2品まで）

※当日、メニューが変わる可能性がございます。あらかじめご了承ください。

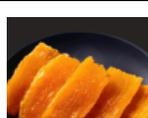
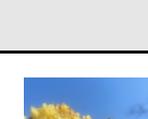
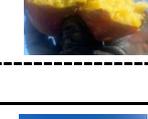
※各メニュー画像、大きいサイズはこちらからダウンロードいただけます

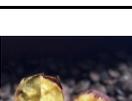
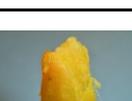
URL : https://drive.google.com/drive/folders/1s1a8YT5ckLFPxGG5KgTiKYq_1JDT9M_S?usp=sharing

さつまいも博2025 全国やきいもグランプリ出店店舗メニュー一覧（プレス様向け情報）

★神戸芋屋 志のもととは殿堂入りにつきグランプリ参加対象外

店舗名 五十音順	G= グラン プリ用	さつま いも博 限定	新時代メ ニューエン トリー	2/19プレ スデー提 供	商品名	価格 (円)	商品説明
OIMO CAFE & BAR	鹿児島県種子島産安納芋をじっくり低温で焼くことでお芋の甘さを最大限に引き出した焼き芋を中心に、チップス状に揚げたお芋などご用意しております。専門店の味を是非ご賞味ください。						
OIMO CAFE & BAR apollo	G	限定で はない		可能	安納芋の焼き芋	600~	ねっとり食感と蜜が溢れることで有名な鹿児島県種子島産安納芋をじっくり低温で焼くことでお芋の甘さを最大限引き出した焼き芋です。他とは違うトロトロの焼き芋を是非ご賞味ください。 
	グランプリ品種/産地				安納芋 / 鹿児島		
	2	限定で はない		不可	さつまいもチップス	700~	ねっとり食感と蜜が溢れることで有名な鹿児島県種子島産安納芋をじっくり低温で焼くことでお芋の甘さを最大限引き出した焼き芋です。他とは違うトロトロの焼き芋を是非ご賞味ください。 
3	限定		不可	安納芋餡バター	700~	さつまいもを薄くスライスし油で揚げ、軽く塩で味付けいたしました。パリパリ食感が楽しく、薄いお芋は口当たり軽く、ほのかな塩味がお芋の甘さを引き出します。 	
&potato®	全身全霊でお届けする唯一無二の超本格的芋・圧倒的蜜芋スイーツ屋。VALUE sense・quality・passion、MISSION 世を「BEEF OR POTATO?」に。						
	G	限定で はない		可能	熟成焼き芋 キングシルクスweet	700-900	シルクの王様。独自の熟成方法で熟成。土づくりと熟成方法で感動の美味しさを引き出すことに成功。しっとり超濃厚、この世で&potatoでしか食べられない衝撃のシルクスweet。 
	グランプリ品種/産地				シルクスweet / 熊本,北海道		
	2	限定		可能	とにかく蜜芋すぎるしるこ	900	あの誰もが知るさつまいもインフルエンサーなこくんとのコラボ商品。間違いなく、ここまで蜜芋尽くしのおしるこは&potatoにしかございません。2025さつまいも博限定商品。お一人一杯必須。 
3	限定		可能	濃厚蜜芋プレミアムブリュレソフト	800	蜜芋をそのまま閉じ込めた濃厚が売りの渾身の一本。想像を超える蜜芋の圧倒的存在感。【Simple imo the best】冬限定バージョンのブリュレ仕様。 	

&potato®	4	限定ではない		可能	限界まで蜜芋入れたスコーン	600	スコーンに形成できるギリギリまで皮付蜜芋を入れ、全粒粉生地で包みました。ペーストではなく皮付蜜芋。想像以上に蜜芋が入っていますのでご了承ください。極限まで砂糖を減らした今までにない蜜芋が主役のスコーン。		
	5	限定ではない		可能	極生スイーツポテト～ブリュレ仕立て～	700	極上のくちどけ。丁寧に裏ごしした蜜芋ペーストが織りなす圧倒的芋感の生スイーツポテト。下の層は皮入り蜜芋クッキーを敷き詰めタルト風。上の層はキャラメリゼして仕上げ、贅沢の極み。これぞ王道の芋スイーツ。限定1日100個。		
	6	限定ではない		可能	高卒芋～二度焼凝縮～	600	油不使用、学歴不問。熟成蜜芋を二度焼きし、味付けなしで甘さの凝縮を実現。大学に揚がれなかったが悔いはない。むしろ高卒からのし上がる。今こそ成り上がれ高卒芋よ。		
	7	限定ではない		可能	とろける極蜜芋のサンド	700	極蜜芋を贅沢に使用したサンドウィッチ。糖度70度超え。歯はいらなないかもしれません。		
	8	限定ではない		可能	蜜芋白福/黒福	各600	調和のとれる白餡ととろける餅に包まれた金色の蜜芋主役の白福。あなたは白派？珍しいつぶし餡ととろける餅に包まれた金色の蜜芋同情の黒福。あなたは黒派？		
	9	限定ではない		可能	特熟成生干し芋 蜜黄金(丸干し)	1500	美味しさを優先するために手間のかかる製法で濃厚な味と食感を実現。「蜜黄金」はねっとりした食感と凝縮された甘さが織りなす贅沢な味。		
	10	限定ではない		可能	特熟成生干し芋 シルクスイーツ(平干し)/いずみ(平干し)	各1300	美味しさを優先するために手間のかかる製法で濃厚な味と食感を実現。「シルクスイーツ」はほどよい甘さと歯ごたえでヤミツキになること間違いなし。/「いずみ」は甘さとココのバランスが特徴。収穫量が少なく加工が難しい稀少品種。		
	11	限定ではない		可能	NEO KENPI & BONE/&SKIN	各700	やみつき系。素材の味を生かし、うちのちい太の骨をイメージ。蜜芋素揚げ骨菓子。砂糖不使用。ちい太の皮をイメージ。蜜芋素揚げ皮菓子、砂糖不使用。		
	12	限定ではない		可能	蜜黄金	700-900	キングシルクスイーツに匹敵する美味しさ。ダイヤのような輝きを放ち、黄金の蜜が滴る別次元の紅はるか。		
	尾張芋屋 いも吉商店	こだわりのお芋をこだわりの焼き方でじっくり焼いた石焼き芋を是非食べてみてください。石焼きでしか味わえない焼き芋を是非ご堪能ください							
	G	限定ではない		可能	石焼き芋(紅はるか)	800	しっとり甘いなめらかな舌触りの焼き芋		
	グランプリ品種/産地				紅はるか / 福井				
2	限定ではない		可能	石焼き芋(とみつ金時)	800	焼き芋好きな方、是非一度食べてみてください。これぞ石焼き芋、究極のホクホク系。			

尾張芋屋 いも吉商店	3	限定ではない		可能	石焼き芋（シルクスイート）	800	低温でじっくり焼いた石焼き芋です。ネットリ甘くて濃い焼き芋		
	4	限定	エントリー	可能	石焼き芋（由栗いも）	800	北海道の大地で大切に育てられたさつまいもを焼き芋新時代というテーマに合わせてさつまいも博限定で石焼き芋にして提供させていただきます！ホクホク系の紅あずまですが、こちらの由栗いもはシットリ甘く、香り高い大変美味しいお芋となっております。今回のさつまいも博限定商品となりますのでこの機会に是非ご賞味ください！		
	5	限定ではない		可能	三福芋だんご	700	「大福」「幸福」「裕福」三つの福を喰らって満福に。		
	6	限定ではない		可能	石焼き芋ブリュレ	700	石焼きでじっくり焼いたお芋をブリュレしました。外はパリッと、中はジューシー		
	7	限定ではない		可能	大学芋チップス	700	一度食べたらくせになる大学芋チップス		
	8	限定ではない		可能	石焼き芋	800	鮮やかな黄色のお芋。甘すぎずバランスの取れた美味しいお芋		
	9	限定ではない		可能	石焼き芋	800	食べたらわかる超極上焼き芋。農家さんの愛情たっぷりホクシットリ系		
	10	限定		可能	新時代イモキチセット	3500	さつまいも博2025のテーマが「やきいも新時代」ということで当店自慢のこだわりのホクホク系焼き芋とねっとり焼き芋、そして今回特別に紅あずまの入ったイモキチセットです。タイプの違ったお芋が5種類入ったお得な食べ比べセットです。どのお芋が好みか是非見つけてください		
	京都芋屋 芋と野菜	京都産のさつまいもを中心に、ここでしか味わえない焼き芋と蜜芋スイーツをお届けいたします。京都産あかねこまちと徳島県産鳴門はるかをじっくりと焼き上げ、蜜たっぷりに仕上げました。衝撃と感動の蜜芋を存分にお楽しみ下さい。							
	G	限定ではない		可能	超極蜜焼き芋	1000	当店でしか味わえない京都美山産のあかねこまち（品種ほしあかね）を蜜たっぷりに焼き上げました。癖のない甘みにとろける蜜感、豊かな風味が特徴です。		
グランプリ品種/産地				ほしあかね / 京都					
2	限定ではない		可能	超極蜜焼き芋（鳴門はるか）	1000	徳島県里浦町で栽培されている鳴門はるかはミネラル豊富な畑で育てっており、濃厚な風味とほどよくねっとりとした食感が特徴です。衝撃と感動の蜜焼き芋をどうぞお楽しみ下さい。			
3	限定ではない		可能	超極蜜スイーツポテト	1100	驚くほど濃厚で焼き芋のねっとり食感が活かしたスイーツポテトです。長期熟成紅はるかのみを使用しており、焼き芋本来の甘みや濃厚な風味が存分に味わえるパティシエ自慢の逸品です。			

京都芋屋 芋と野菜	4	限定ではない		可能	熟成蜜芋サンド	600	ねっとり濃厚な紅はるかの蜜焼き芋をたっぷりの生クリームと京都の老舗パン屋さんに特注している極薄パンでサンドしました。三味一体となっているパティシエ特製商品です。	
	5	限定ではない		可能	京甘藷けんぴ（プレーン、抹茶塩、山椒、京七味、黒胡椒）	500	京都産のさつまいもを使用し京都らしいフレーバーで味付けました。一般的な甘いけんぴとは異なり、香ばしく塩気があるためお酒にもよく合います。	
	6	限定ではない		可能	京干し芋	800	国産の熟成紅はるかのみを使用したしっとりねっとりとした干し芋です。さつまいも本来の自然な甘みがたまりません。	
	7	限定		可能	超極蜜追いバタースイートポテト	1200	驚くほど濃厚なあつあつスイートポテトに追いバターをして背徳感が増したスイートポテトです。	
	8	限定	エントリー	可能	熟成蜜芋サンド（カスタードキャラメル）	700	ねっとり濃厚な蜜焼き芋をたっぷりの生クリームとアクセントにカスタード、キャラメルでサンドしました。当店の新商品です！ぜひご賞味ください。	
CAFÉ imone	滋賀県長浜市の駅前に焼き芋カフェ【CAFÉ imone】を運営しています。直接契約農家さんから仕入れたお芋を数か月間熟成させ、専用の信楽焼き芋壺でゆっくりと焼き上げ、焼き芋本来の甘味を究極に極めた蜜焼き芋を中心に弊社専属三ツ星シェフ、パティシエが作り出すデザートを提供しております。							
CAFÉ imone	G	限定ではない		可能	滋賀県産 めちゃ美味蜜焼き あまはづき	800	信楽焼き芋壺と七輪から発生する遠赤外線、その輻射熱でゆっくりと長時間焼き上げ、さつまいも本来の自然な甘味を麦芽糖に変化させた焼き芋に仕上げます。上品な唯一無二の甘さの焼き芋です	
	グランプリ品種/産地		あまはづき / 滋賀					
	2	限定ではない		不可	滋賀県産 めちゃ美味蜜焼き あまはづき 3本セット	2000	信楽焼き芋壺と七輪から発生する遠赤外線、その輻射熱でゆっくりと長時間焼き上げ、さつまいも本来の自然な甘味を麦芽糖に変化させた焼き芋に仕上げます。上品な唯一無二の甘さの焼き芋です	
	3	限定		可能	近江さつまいもロングポテトプレーン	900	JAさんとコラボで滋賀県産【近江紅はるか】使用し独自の配合で作上げたさつまいものペーストを専用の絞り機で絞り、油で揚げたさつまいものポテトフライ。中はモチトロ、外はカリッとした新食感。	
	4	限定		可能	近江さつまいもロングポテト【ハニーフロマージュ】	1000	油で揚げたさつまいものポテトフライ。中はモチトロ、外はカリッとした新食感にチーズソースとはちみつのかかった一品 アクセントの黒コショウがポイント	
	5	限定		可能	近江さつまいもロングポテト【ポタージュ】	1000	油で揚げたさつまいものポテトフライ。中はモチトロ、外はカリッとした新食感に本格三ツ星フレンチシェフが作るポタージュスープにディップしさつまいもを十分に味わえる一品	
	6	限定		可能	近江紅はるかポタージュスープ	500	本格三ツ星フレンチシェフが作る究極のポタージュスープ。無添加の芋本来の甘味や風味を味わえます。	
	7	限定	エントリー	不可	蜜芋ゴロゴロタルト	900	(JA滋賀)と地元(87farm)とのコラボ商品!! 滋賀県産紅はるかの甘露煮やクリームを使い、ボリューム感、87farmのドライエディブルフラワーも使い、お洒落デザートに仕上げました。	

	8	限定	エントリー	不可	ピオラモンブランタルト	950	(JA滋賀)と地元(87farm)とのコラボ商品!!紅イモペーストと高級クーベルチュールチョコを使い、濃厚かつ大人な味わいのタルトモンブラン。飾っているお花もインスタ映え間違いなし		
	9	限定	エントリー	不可	さっぱり柚子香るメレンゲ蜜芋タルト	950	(JA滋賀)と地元(87farm)とのコラボ商品!! さつまいもと柚子とホワイトチョコのマリアージュ!? 意外な組み合わせに一口食べたらびっくり。見た目も味も抜群のデザートです。		
	10	限定		可能	蜜芋エディブルフラワータルトセット	2500	(JA滋賀)と地元(87farm)とのコラボ商品!! それぞれのタルトがセット売りになりお値打ちにお買い求め出来ます。一日50セット限定		
えるろこロド芋!	横浜名物 元祖スポーツカー×焼き芋! 研究に研究を重ねてこだわり抜いた蜜爆焼き芋です! 紅はるかを使ったトロトロ蜜たっぷりの焼き芋を提供しています。								
えるろこロド芋!	G	限定ではない		可能	蜜爆やさいも	S600 M900 L1200	甘さ舌触り特化のじっくり焼き上げた爆発するほどの蜜に溺れた焼き芋はいかがですか? ~世界一カッコいい焼き芋屋 元祖スポーツカー焼き芋。その美味しさ、伊達じゃない!!		
	グランプリ品種/産地 紅はるか/千葉.茨城								
	2	限定		不可	自家製琥珀星(干し芋)	1500	店主イチオシの厳選した干し芋		
蜜芋処えんむすび	定番のない焼き芋店を目指し全国から本当に美味しい焼き芋を取り揃えました! 今回は去年よりさらにパワーアップしたタルト、マドレーヌなどをご提供いたします! 焼き芋だけではなくスイーツなどもぜひご賞味くださいませ!								
蜜芋処えんむすび	G	限定ではない		可能	阿波ロマン	600	ネットリ系のお芋さん。糖度が高く甘すぎず上品な口当たりです。繊維質も少なく食べやすい焼き芋です。		
	グランプリ品種/産地 阿波ロマン / 徳島								
	2	限定ではない		可能	ゴロっと芋タルト	700	待望の復活! 大人気な焼き芋タルトが今回戻ってきました! しっとりとしたタルト生地にごろっとしたあま〜い焼き芋とのコラボは一度食べたらファンになること間違いなしな美味しいスイーツになります。		
	3	限定ではない		可能	おいちーカレー	1000	お芋とチーズとカレーの焼き芋商品になります! 女性だけではなく老若男女に愛されるスイーツではなく「食」にフューチャーした焼き芋商品になります。		
	4	限定ではない		可能	いもっフル	600	自慢の焼き芋を使用した自家製ワッフル! こだわり抜いた生地と厳選された自慢の焼き芋で作りました。ゴロゴロお芋としっとりとした食感が特徴です。お口に広がるバターとお芋の味わいでもあなたも芋ワッフルの虜になります。		
	5	限定ではない		可能	焼き芋ポタージュ	600	寒い日にぴったりな焼き芋ポタージュはいかがですか? 焼き芋の甘さと隠し味がベストマッチ! ぜひご賞味くださいませ!		

	6	限定ではない		可能	蜜郎	600	糖度が高く生産者にご協力いただき毎日食味を行い糖度が乗っているものだけを出荷していただいております！ねっとり系のお芋の中でも繊維質が少なく女性の方でも一本食べられます！販売する前から予約完売している予約一年待ちの焼き芋になります！	
	7	限定ではない		可能	スイポテマドレーヌ	400	香ばしいバターが香る焼き芋スイーツになります。今回は焼き芋マドレーヌにスイートポテトのコラボレーション！お土産にも最適な商品になります！	
	8	限定	エントリー	可能	焼き芋トリュフ	600	食べた瞬間にとろける焼き芋にチョコがかかったスイーツ。ダイレクトにチョコが感じられ後から焼き芋の風味が感じられます。	
	9	限定ではない		可能	慎太の芋	600	しっとりほくほく系のお芋さん。品評会にて6年連続金賞受賞したホクホク系の王様になります！しっとり系がお好きな人でも魅了する本当に美味しい焼き芋になります！ぜひご賞味くださいませ！	
OIMOcafe	江戸から320年以上続くさつまいも農家のカフェ。自社「むさし野自然農場」で10代目が作る「富の川越いも」は日本農業遺産に認定された昔ながらの「落ち葉堆肥農法」で作られたさつまいも。そんな歴史あるおいも農家だからこそ素材の味を大切に素材の味を生かしたお料理やこだわりの焼き芋を提供します。							
OIMOcafe	G	限定ではない		可能	おいもやき「富の川越いも」(きみまろこ)	100g/350	綺麗な真っ白い皮に卵の黄身の様な黄色の果肉。まろやかな口当たりで焼き芋にすると、コーンクリームを思わせるような香りがあります。ここにくるまで10年以上。長年かけて生まれた昨年デビューの新品種です！！	
	グランプリ品種/産地					きみまろこ / 埼玉		
	2	限定ではない		可能	おいもやき「富の川越いも」(ふくむらさき)	100g/350	紫芋界の期待の新品種！！ねっとりなのに程よい甘さとワインの風味、ポリフェノールたっぷり！まるでプルーン	
	3	限定ではない	エントリー	可能	おいもやき「富の川越いも」(むさしこがね)	100g/350	OIMOcafeの一番人気！！ほくほく焼き芋の定番！！綺麗な黄金色で昔ながらのどこか懐かしい味わい。栗のようなホクホク感とそれでいてしっとりした甘さが特徴。	
	4	限定ではない		可能	おいもとチキンの粒マスタードカレー	1000	甘いおいもと粒マスタードの酸味が相性抜群！！スパイスから炒めた本格的なカレーはTVでも紹介され、カフェでも大人気の定番カレーです。トッピングのマスカルポーネと上に乗せたさつまいものもじゃもじゃの食感も楽しいです。	
	5	限定	エントリー	可能	おいもふんじゃった(おいものクロワッサン)	850	焼きいもをたっぷり挟んだクロワッサンをべったんこにして焼き上げました。	

	6	限定ではない		可能	おいもちっぷす	600	お芋農家だからこそ、おいも本来の甘味や旨味を活かしました。パリッとした食感と優しい甘さで、食べ始めると止まらない美味しさ。夏のさつまいも博22「食べたしたら止まらない・お芋スナック部門第1位！！」		
	7	限定ではない		可能	こいもちゃん	500	江戸から320年以上続くむさし野自然農場の「富の川越いも」は日本農業遺産に認定された昔ながらの「落ち葉堆肥農法」で作られたさつまいも。食べやすく調理しやすい、こいもサイズの詰め合わせです。		
	8	限定ではない		可能	おいもの靴下	1980	OIMO 好きのためのOIMO ソックス作りしました。美味しい焼き芋も食べてソックス履いて、体の中からと足元からも温まってほしいという想いをこめて。		
いも家 kaneki	産地、品種にこだわり数種類の焼き芋を取り扱っています。収穫したさつまいもは徹底した貯蔵管理で糖度をアップ、さらに栃木県の鉱石「大谷石」を使用した特殊製法で焼き上げ、焼き芋の美味しさを最大限引き出しました。是非ご賞味ください。								
	G	限定ではない		可能	氷温熟成 茨城県産 まるでスイートポテト 姫はるか	500	茨城県産の姫はるかを独自の製法で甘みを最大限引き出した焼き芋です。いままでにない食感、甘さをお楽しみください。		
	グランプリ品種/産地				紅はるか / 茨城				
	2	限定ではない		可能	芋ジャーエール	600	8時間以上かけて抽出した安納芋の芋蜜と自社の生姜を掛け合わせた、後味スッキリの飲み物です。		
	3	限定		可能	焼き芋クレープ	900	甘味を最大限引き出した茨城県産さつまいもと生クリーム、芋のカスタードをクレープ生地で包み込み、ベリーの酸味とさつまいもの甘さがマッチした贅沢な一品です。		
	4	限定ではない		可能	氷温熟成 京都府産 まるでスイートポテト 京いち姫	500	京都府産の京いち姫を独自の製法で焼き上げた焼き芋です。鮮やかな色合いとさっぱりした甘さが特徴です。		
	5	限定ではない		可能	紫いもキューブ シュー	600	外はサクサク、中はトロロリ、紫芋のさっぱりした甘さが特徴のスイーツです。		
	6	限定ではない		可能	氷温熟成 茨城県産 干し芋 姫はるか丸 干し	1200	さつまいも「紅はるか」の干し芋は、最も一般的で人気の高い干し芋です。弊社の干し芋姫はるかは、強い甘みと上品な後味、鮮やかな黄金色と半生の食感が特徴です。芋本来の甘みと香ばしさをお楽しみ頂けます。		
いも家 kaneki	7	限定ではない		可能	茨城県産姫はるか原料使用 さつまいも チップス姫はるか	400	茨城県産「姫はるか」と無添加・無着色の茨城県産「百年木桶仕込み生醤油」を使用。さつまいもの甘さと醤油のしょっぱさが後を引く逸品です。		
	8	限定ではない		可能	氷温熟成 茨城県産 干し芋 シルクスイート皮付き干し芋	500	しっとり、上品な甘さが特徴な茨城県産シルクスイートを使用した干し芋です。		

9	限定ではない		可能	氷温熟成 三重県産 干し芋 伊勢志摩美人丸干し	1500	三重県伊勢市で栽培された安納芋を、丁寧に1本ずつ手作業で加工いたしました。柔らかくしっとりとした食感の丸干し芋を、希少な安納芋を使用してつくった贅沢な商品です。強い甘みと上品な後味、鮮やかな橙色と半生の食感が特徴です。		
10	限定ではない		可能	氷温熟成 京都府産 干し芋 京あや姫丸干し	1500	京都で育まれたさつまいもを原料に使用して、1本1本丁寧に手作業で皮を剥いて仕上げました。贅沢に1本丸ごと干し芋にすることで平切りの干し芋より甘味が強く、より柔らかくてもっちりした食感を楽しめます。		
11	限定ではない		可能	氷温熟成 京都府産 干し芋 京はるか丸干し	1500	さつまいも「紅はるか」を原料に使用して、1本1本丁寧に手作業で皮を剥いて仕上げました。贅沢に1本丸ごと干し芋にすることで、平切りの干し芋より、甘味が強く、よりやわらかくてもっちりした食感を楽しめます。		
12	限定ではない		可能	氷温熟成 究極の食べ比べ焼き芋セット	2500	こだわりのオーブンで焼き上げた自慢の焼き芋セット。紅はるか、シルクスweetなどの人気品種の他、希少品種やオリジナル産地のさつまいもなども食べ比べを楽しんでいただけます。		
13	限定ではない		可能	氷温熟成 焼き芋食べ比べミックス	2000	こだわりのオーブンで焼き上げた自慢の焼き芋セット。紅はるか、シルクスweetなどの人気品種の他、希少品種やオリジナル産地のさつまいもなども食べ比べを楽しんでいただけます。		
sweet & healthy SAZANKA		SAZANKA は、蜜が溢れる甘さと滑らかな食感が自慢の『極蜜熟成やきいも』を提供。農林水産大臣官房長賞を受賞した焼き芋をぜひご賞味ください！						
G	限定ではない		可能	極蜜熟成やきいも	1000	極蜜熟成やきいもは、じっくり熟成させることで蜜がたっぷり溢れ出る甘さと、なめらかでとろける食感が特徴です。		
グランプリ品種/産地		紅はるか / 宮崎						
2	限定ではない		可能	生ほしいも 大	1000	熟成やきいもの美味しさをぎゅっと濃縮させ糖度50度以上の濃厚な甘さとしっとりとした食感の皮付き「生ほしいも」		
3	限定ではない		可能	生ほしいも 中	800	熟成やきいもの美味しさをぎゅっと濃縮させ糖度50度以上の濃厚な甘さとしっとりとした食感の皮付き「生ほしいも」		
4	限定		可能	揚げたて芋けんぴ	800	熟成したSAZANKAのさつまいもをその場で揚げて作る「揚げたて芋けんぴ」さつまいも本来の味をお楽しみください。		
5	限定ではない		可能	熟成さつまいもの塩チップス	800	砂糖、保存料、添加物不使用の『熟成さつまいものチップス』じっくり甘みに磨きかけた熟成さつまいもを丁寧に油でじっくり揚げました。宮崎県産『満潮の塩』の旨味とさつまいも本来の甘味をお楽しみください。		
6	限定ではない		可能	熟成さつまいもの塩けんぴ	700	砂糖、保存料、添加物不使用の『熟成さつまいもの塩けんぴ』じっくり甘みに磨きかけた熟成さつまいもを丁寧に油でじっくり揚げました。宮崎県産『満潮の塩』の旨味とさつまいも本来の甘味をお楽しみください。		

healthy SAZANKA	7	限定ではない		可能	熟成さつまいもけんぴ スパイスソルト味	700	砂糖、保存料、不使用の『熟成さつまいものケンピ』じっくり甘みに磨きをかけた熟成さつまいもを丁寧に油でじっくり揚げました。さつまいも本来の甘味とオリジナルスパイスの風味をお楽しみください。	
	8	限定ではない		可能	熟成さつまいもけんぴ カレー味	700	砂糖、保存料、添加物不使用の『熟成さつまいものケンピ』じっくり甘みに磨きをかけた熟成さつまいもを丁寧に油でじっくり揚げました。とさつまいも本来の甘味とスパイシーなカレー風味をお楽しみください。	
	9	限定ではない		可能	熟成さつまいもチップス スパイスソルト味	800	砂糖、保存料、不使用の『熟成さつまいものチップス』じっくり甘みに磨きをかけた熟成さつまいもを丁寧に油でじっくり揚げました。さつまいも本来の甘味とオリジナルスパイスの風味をお楽しみください。	
	10	限定ではない		可能	熟成さつまいもチップス カレー味	800	砂糖、保存料、添加物不使用の『熟成さつまいものチップス』じっくり甘みに磨きをかけた熟成さつまいもを丁寧に油でじっくり揚げました。とさつまいも本来の甘味とスパイシーなカレー風味をお楽しみください。	
	11	限定ではない		可能	熟成やきいものどらやき	400	餡はSAZANKA熟成やきいもだけを使用した、『熟成やきいも どらやき』餡は熟成やきいものみで、あんこや白砂糖を使用せずやきいも本来の美味しさを引き出し、上品な味わいに仕上げました。	
	12	限定	エントリー	可能	4種のチョコがけ蜜芋チップス	1000	《& OIMO TOKYO》と《SAZANKA》のダブルネームスイーツ！味は ・チョコレート&アーモンド ・ホワイトチョコ&ピスタチオ ・ストロベリー&ココナッツ ・宇治抹茶	

千葉芋屋 芝山農園 千葉県香取市で300年以上続く芝山農園がさつまいも農家として、本気の焼き芋をお届けします。その最高の焼き芋をたっぷり使った、スイーツ群も是非！冬に食べたいと体が欲するホットドリンク・スナックは抜群のうまさに自信あります。

千葉芋屋 芝山農園	G	限定ではない		可能	寝た芋（焼き芋）	500	芋を熟知した芋農家、芝山農園が追求した焼き芋焼成理論を詰め込んだワンオフ五連オープンを作り、焼き上げた長期低温熟成「寝た芋」をご賞味あれ！	
	グランプリ品種/産地					紅はるか / 千葉		
	2	限定ではない		可能	芋のほね（甘味・塩味・青のり味）	500	さつまいもと相性の良い、こめ油で揚げたポリポリザクザク芋けんぴ。最小限の加糖で素材の味を堪能ください。甘味、塩味、青のり味をご用意しました。	
	3	限定	エントリー	可能	揚げ焼き芋のお汁粉	800	ほくほくの焼き芋とお汁粉の相性はいうまでもなく最高です	
	4	限定	エントリー	可能	揚げ焼き芋の海老ビスク	800	オマール海老をつかった海老のビスク。揚げた焼き芋をビスクにいっしょに口に運べば、外はサクッと中はとろりジューシーなマリアージュ。	

	5	限定		可能	焼き芋サブレ	1000	原材料の約30%が焼き芋という贅沢なサブレ。さつまいもの風味とザクホロサブレの食感をお楽しみください。	
	6	限定ではない		可能	干し芋	500	紅はるかを使った黄金色の干し芋は、国産干し芋ならではの深い甘味と風味が特徴です。	
	7	限定	エントリー	可能	揚げ焼き芋のみたらし団子	800	あまじょっぱい暖か「みたらし」を、表面カリッと揚げた焼き芋と白玉からめました。揚げ焼き芋の意外な食感とみたらしの相性は云うまでもないまさ。	
	8	限定		可能	揚げ焼き芋のはちみつバター	800	焼き芋を揚げたことはありますか？揚げた焼き芋の食感は表面カリッとなかはとろ〜りとジュシー。そこへ、バターとはちみつが合わないわけがない。ホットケーキを超えるスイーツと自負しております。	
壺焼き芋 なべちゃん	焼き芋専用で作られた巨大な壺を使っています。炭からこだわり高級オガ備長炭を使用し火加減をコントロール。壺焼き芋ならではの素材の旨味を最大限に引き出し、シンプルかつ味が深い焼き芋をつくるために1本1本丁寧に焼き上げています。							
	G	限定ではない		可能	富の川越いも	S700 M800 L900	埼玉県三芳町の富の芋を使用。土からこだわり、落ち葉堆肥農法を実践された圃場にて収穫される。全自動貯蔵庫にて完璧な温度、湿度管理のもと熟成させた紅はるかはまさに格別。冷めてもうまい一品。	
	グランプリ品種/産地		紅はるか / 埼玉					
	2	限定ではない		可能	里浦の春	S700 M800 L900	徳島県里浦町の鳴門金時を使用。海が見える畑で育ったのでミネラルたっぷり。熟成してもしっとり感が強く残るのが特徴。やさしい舌ざわりに濃い甘み、焼きたてのしっとりホクホクを味わったらもう1本食べたくなること間違いなし。	
	3	限定ではない		可能	壺焼き芋（シルクスイート）	S700 M800 L900	こだわりぬいた農家さんで育てられたシルクスイート。強い甘みと柔らかい絹のようななめらかな舌ざわりが特徴。そのポテンシャルを損なわないよう、火加減には注意し、皮までおいしいを実現。	
	4	限定		可能	壺焼き芋 飴（10個入り）	600	壺で焼いた紅はるかを使用し、ぎゅっと一粒に凝縮させました。口の中いっぱい焼き芋を感じれる1品です。どこにいてもお芋と共に。止まらなくなります。注意必須！	
壺焼き芋 なべちゃん	5	限定ではない		可能	壺焼き芋 わたあめ（バケツ）	900	壺で焼いた紅はるかをみんな大好きわたあめに変身させました！お土産にも最適なバケツ入り！！保存ききます。みんなでシェアすると取り合いになるかもです！	
	6	限定		可能	壺焼き芋 わたあめ	700	壺焼き芋わたあめ！！さつまいも博のためにバケツ入りではなくふわふわのまま提供しちゃいます！食べてもおいしい、持ってもかわいい。この日を逃したらもう会えないかも、、、。	

	7	限定ではない		不可	壺焼き芋ジャム	900	紅はるかをふだんに使用。1個に2〜3本分の焼き芋が入っています。パンやヨーグルトに入れると贅沢な1品です。おすすめはずばりカリッと焼いたトーストにバターを塗ってその上に壺焼き芋バターをのせて、、、パクっと。おみやげにも最適です。	
	8	限定	エントリー	不可	由栗いも	S700 M800 L900	北海道のブランド芋、紅あずまを由栗芋と命名した芋を使いしっとりホクホクに焼き上げていける品種です。北海道大自然の恵みで栽培に適した由栗いもをみなさまに御提供いたします。	
NARUATOYA【熟成焼き芋専門店】	徳島の自社農園で栽培される「なるとやのさつまいも」は化学肥料を一切使用せず、減農薬栽培で育てられています。さつまいもの美味しさが最高潮を迎えるこの季節。ようやく『NARUTOYAの熟成焼き芋』をお届けできるようになりました。この季節、限られたひとときだけの特別な味わいをぜひお楽しみください。							
NARUATOYA【熟成焼き芋専門店】	G	限定ではない		可能	NARUTOYAの熟成焼き芋【ねっとり徳島紅はるか】	800	徳島平野の広大な自社農園にて丁寧に育てられた「なるとやのさつまいも」。収穫から3ヶ月、時間をかけて、ゆっくりと専用蔵で熟成させたさつまいも。熟練の焼き技で究極の一品に。	
	グランプリ品種/産地 徳島紅はるか / 徳島							
	2	限定ではない		可能	NARUTOYAの熟成ふかし芋【ほくほく鳴門金時】	800	徳島県が生んださつまいも「鳴門金時」。てんぷら、さつまいもご飯も美味しいですが、出来立て「ほくほく」のふかし芋が一番なんです！	
	3	限定ではない		可能	NARUATOYAの「なめらか」スイートポテト	400	ホクホクに蒸した鳴門金時と焼き芋にした紅はるかの蜜を絶妙な配合でMIX中は意外にもしっかりめでとってもしっとり。なめらかな舌触りがたまりません！	
	4	限定ではない		可能	紅金時タルト	500	じっくりと焼き上げた焼き芋ペーストを、パイ生地の上にぎっしりと敷き詰め、自家製アーモンドクリームを重ねました。焼き芋ペーストと相性抜群の蒸したお芋を、とろけるような食感とほっくりとした甘みです！	
	5	限定		可能	抹茶イモレーヌ	400	アーモンドバターを使ったオリジナルのマドレーヌに、ホクホクの鳴門金時をトッピングした、とっても贅沢なスイーツ。抹茶フレーバーはさつまいも博限定。	
	6	限定		可能	鳴門金時フライ【鳴門のりしお風味】	1000	「鳴門金時フライ」は、細切りにした鳴門金時をカリッと揚げ、自然な甘みと鳴門の塩、そして海苔の風味が絶妙にマッチした絶品！！サクサク食感と甘じょっぱい味わいがやみつきになります！	
おいもや農家の台所（東京都羽村市）	全国やきいもグランプリ3年連続入賞、2022年優勝店舗。桜島溶岩石を使用した独自製法で皮までおいしく低温でじっくり焼き上げた焼き芋。全国の優れた農家さんから味と珍しさで選抜した品種を、それぞれの特徴を引き出す、温度、時間設定で仕上げています。多数品種の食べ比べをお楽しみいただけます。							
	G	限定ではない		可能	塩やきいも	600〜	全国やきいもグランプリでは1日1,000本以上販売した人気商品。感じるか感じないか程度のちょっとした塩のアクセントを皮に加えることによって甘味をさらに引き立て、濃厚ながらもキレのある甘さとなっています。	
グランプリ品種/産地 紅はるか / 茨城								

おいもや
農家の台所
(東京都羽
村市)

2	限定		可能	特製★スイートポテトブリュレ ※さつまいも博限定	900	べにはるかを使用した甘さ控えめのスイートポテトをベースに、フランス産きび砂糖でブリュレする出来立てスイーツ。素材の比率によって一口ごとに変化する味をお楽しみください。	
3	限定		可能	ふたいろ★☆☆スイートポテトブリュレ ※さつまいも博限定	1000	べにはるか、ふくむらさきの2品種の味と見た目をお楽しみいただけるスイートポテト。「さつまいもの味わい重視のスイートポテト」をベースにフランス産きび砂糖でブリュレに仕上げる特製スイーツ。	
4	限定ではない		可能	みついろ☆☆☆スイートポテト	1500	べにはるか、ふくむらさき、べにきららの3品種を使用したカラフルなスイートポテト。品種によって異なる食感や風味、甘味を食べ比べてみてください。あえて甘さを抑えることで品種ごとの違いをわかりやすくしています。	
5	限定		可能	7品種から選べる溶岩焼き食べ比べセット ※さつまいも博限定	ハーフサイズ 1品種 400 2品種 800 3品種 1200	常時7品種の焼き芋からお選びください。 品種：塩やきいも、シルクスweet、とみつ金時、紅きらら、べにうらら、紫まさり、ふくむらさき、すずほっくり、マロンゴールド、あいこまち、栗かぐや、ひめあやか、きみまろこ	
6	限定ではない		可能	ほくほく系好きにはこのお芋！ とみつ金時の溶岩石焼き	600～	赤土を含む山砂のしっとりした土壌で育つ「とみつ金時」は昔ながらの芋のようなほくほく感と上品な甘みが特徴。桜島溶岩石でじっくりと焼きあげることで旨味が凝縮されています。	
7	限定ではない		可能	しっとり系 誉の濃厚シルクスweet	600～	日本さつまいもサミット2022・23 2年連続受賞した日本一のシルクスweet。「響印のさつまいも」を桜島溶岩石でじっくりと焼き上げました。プリンのカaramelのようなとびぬけた甘さは唯一無二の焼き芋。	
8	限定ではない		可能	珍しいオレンジ芋!! 紅きらら	600～	色は鮮やかオレンジ、肉質はややねっとり。しっかりした甘味はベタッとしていないのでおやつとしてもおかずとしてもおすすめ。	
9	限定		可能	※数量限定 新品種！ きみまろこ	600～	新品種。皮は白くて色は黄色 優しい甘さでまろやかな口当たり	
10	限定ではない		可能	鮮やかな黄金色 マロンゴールド	600～	食感はしっとりとしたなめらかな舌触りにほどよい濃厚な甘さ	
11	限定ではない		不可	焼き芋マニア必食！ 紫まさり	600～	紫まさりは芋焼酎「赤霧島」の原材料としても使用される希少品種。食感しっとり甘さもあり焼き芋としても美味しくいただけます。	
12	限定ではない		不可	日本農業大賞受賞「有機干し甘いも」	1000	日本で初めての北海道産有機干し芋。農家さんが冬の間の仕事として製造している自家製干し芋。品種が異なるお芋の旨味と食感をぜひ比べてみてください。 品種：べにはるか、シルクスweetなど多数	

	13	限定ではない		可能	ワンちゃんの歯につかない固めの仕上がり「ペット用有機干しいも」	1000	厳選された無添加ドッグフード。二度干しすることでベタつかず固めの食感に仕上げています。そのためワンちゃんの歯につきづらい。愛犬の健康をサポートする無添加ドッグフード。	
	14	限定	エントリー	可能	飲める！さつまいもミルクプリン	650	さつまいもを30%使用したさつまいもミルクプリンを手軽に食べやすいパウチタイプで作りました。ホクホク感を完全否定したのどごしツルツとなめらかなミルクプリン。	
Cafe はにぼて	焼き芋を愛して素材と焼き方にこだわった。焼き芋専門店にはぼてです。当店のさつまいもは地元九州で熊本阿蘇において土壌消毒もせず火山灰のミネラルをたっぷり含んだ完全無添加の熟成紅はるかともあまはずきを使用しております。焼き方も職人が丁寧に手洗いし炭火で極低温で時間をかけ焼くことで糖度を限界まであげた自慢の焼き芋です。当店自慢の焼きいもを使ったオリジナルメニューも最高の仕上がりです。							
	G	限定		可能	熟成阿蘇のめぐみ 極	800	さつまいもは熊本阿蘇の火山の大地で無添加にこだわったミネラルたっぷりのまだ市場には少ないあまはずきを壺焼きいもにしました。焼き方は職人が一本一本手洗いし、特別なおが炭の炭火でじっくりやきあげ、かつ焼き上げる際もさつまいもの焼ける音を聞き分け、もみを入れることで絹のような滑らか食感で甘い焼き芋を焼き上げる。当店自慢の焼きいもを是非ご賞味ください	
	グランプリ品種/産地		あまはずき / 熊本					
	2	限定ではない		可能	熟成焼きいもドリア	1000	炊き立ての塩気の効いた熟成さつまいもご飯に焼きいもを混ぜ合わせたオリジナルホワイトソースをたっぷりかけました。仕上げには存在感たっぷりの焼いもを上へのせたたっぷりとろけるチーズかけて焼き上げました。焼きいもとチーズのハーモニーをお楽しみください。	
Cafe はにぼて	3	限定ではない		可能	焼きいものびーる チーズスティックと あんバタースティックセット	800	自慢の焼き芋と特製チーズを一本一本手仕込みで巻きました。チーズと焼き芋の相性が最高です。チーズも伸びるし写真も映える大人も子供も楽しめる一品です。あんバターは、当店の焼き芋に合うこし餡とバターを職人が厳選し一本一本手仕込みで巻き上げました。口の中でバターとやきいもとあんこが広がる新食感をお楽しみください。	
	4	限定ではない		不可	熟成壺焼きいも 極	700	前回ブラインド審査で美味しいと評価をいただいた紅はるかの壺焼きいもです。焼き方は職人が一本一本手洗いし、特別なおが炭の炭火でじっくりやきあげ、かつ焼き上げる際もさつまいもの焼ける音を聞き分け、もみを入れることで絹のような滑らか食感で甘い焼き芋を焼き上げる。当店自慢の焼きいもを是非ご賞味ください	
	5	限定		可能	熟成焼きいもミルクラテ	500	熟成焼きいもをじっくり煮込んで作った当店の新商品焼きいもラテの素を使用し、ホットミルクに混ぜることで焼きいもの風味と甘味を楽しめます。韓国でも大人気コグマラテをはにぼてオリジナルレシピでご提供	
	6	限定ではない		可能	熟成焼きいもラテの素	1000	はにぼて新商品熟成焼きいもラテの素。ホットミルクやホットティに混ぜればご自宅でコグマラテをお楽しみいただけます。またラテだけではなくヨーグルトやパンにつけても相性がよく何にでも合う万能シロップです。	

日比焼き芋 HIBIYAKII MO Tokyo	〇〇産とか糖度〇%とか希少品種！とか言われてもよくわからんしい、、、わかるよ！わかる×2！！そんなそのアナタ！初心者にやさしいオラつかないフレンドリーなお店「日比焼き芋HIBIYAKIIMOTokyo」ヘレッツラゴー！							
日比焼き芋 HIBIYAKII MO Tokyo	G	限定ではない		可能	日比焼き芋の紅優甘	800	茨城県産の紅有甘をご存じでしょうか？甘さとお芋の風味のバランスが素晴らしいお芋です。状態を見極めながら最適温度で管理して焼き芋に仕上げました。焼き芋好きにこそ食べてもらいたい！	
	グランプリ品種/産地 紅優甘（べにはるか） / 茨城							
	2	限定		可能	バター焼き芋カレー	1000	2023年、2024年とさつまいも博人気投票・部門1位を獲得しました。日比焼き芋を代表する商品です。2025年は食べやすく更に美味しさも増して進化を遂げました。日比焼き芋×スパイスカレーはさつまいも博の会場限定の特別な味です。	
	3	限定ではない		可能	日比焼き芋のおさつバター	800	甘さを最大限に引き出した日比焼き芋をフライドしてはちみつとソルト&バターが合わさりしょっぱさと甘さの波が交互に押し寄せます。この美味しさは別れを考えていたカップルが「もう一度アイツと向き合ってみっか。」とお互いを思い直すレベル！本当に思い直した人がいたら教えてくださいDMで！	
	4	限定ではない		可能	日比焼き芋の塩キャラメル	800	甘さを最大限に引き出した日比焼き芋をフライドしてキャラメル&ソルトの味付けが魅惑のハーモニーを奏でます。この美味しさは離婚を考えていた夫婦が「もう一度アイツと向き合ってみっか。」とお互いを思い直すレベル！本当に思い直した人がいたら教えてくださいDMで！	
5	限定ではない		可能	日比焼き芋の紅茶	980	焼き芋の香りが引き立つ特性のオリジナル紅茶です。寒い冬にはもってこい！アイスを食べすぎて胃腸が冷えがちな暑い夏にもってこい！ということはお全シーズンお楽しみいただける！やったあ！※焼き芋紅茶は物販になります。		
超蜜やきいも pukupuku	さつまいも博全国やきいもグランプリの壮大な歴史は超蜜やきいもpukupukuと共に歩んできた次の道。超蜜やきいもpukupukuが初回からお送りし続けている超蜜やきいもが遂にグランプリを獲る事になります！その時歴史が動いた。教科書にも載るであろう快挙を今その眼に焼き付けるんだ！！							
超蜜やきい	G	限定ではない		可能	超蜜やきいも	900	人は皆、己の理想の焼き芋を追い求めて彷徨う孤独な戦士。甘い蜜が溢れ薫り高い超蜜やきいもはそんな孤高の戦士の皆様にご満足いただける焼き芋となっております。時は来た！！今こそ超蜜やきいもを！！	
	グランプリ品種/産地 べにはるか / 茨城							
	2	限定ではない		可能	冷凍超蜜やきいも	900	一人の人間が限られた人生において焼き芋を食べる意味。地球が誕生した太古の昔から生命が追い求めていても未だに結論の出ないその本能の問い。そのヒントとなりえる超蜜やきいもを氷河期さながらに冷凍してご提供！！	
3	限定ではない		可能	超蜜芋皮グラノーラ	800	乾燥させた超蜜やきいもの皮が入ったグラノーラです。病みつきになる美味しさで虜になります。禁断のグラノーラ。		

も pukupuku	4	限定ではない		可能	芋茶	1000	べにはるか芋そのものを細かく砕いて焙煎して作られているさつまいも100%の芋茶の30グラムパックです。香ばしい味わいが特徴です。ノンカフェイン。	
	5	限定ではない		可能	超蜜やきいも天然酵母パン	600	練馬区桜台の「天然酵母パンのオオナミ」と下赤塚の「超蜜やきいもpukupuku」が熱烈激烈コラボ！！油は極力使わず糖類の使用も限界まで減らしました。酵母や素材、天然の旨味や香りを楽しんでください。	
	6	限定ではない		不可	「焼き芋が好きだ！」アクリルキーホルダー	300	焼き芋好きを世間にアピールできるキーホルダー！着ければ毎日が芋曜日！！あげればあの子も芋日和！！いもいもいもいもいもいもいも	
	7	限定	エントリー	可能	新時代の焼き芋”鉄焼き芋”べにあずまバージョン	900	落ち葉焼き芋、壺焼き芋、石焼き芋の次は”鉄焼き芋”だ！！自家製の窯の中に放り込まれたさつまいもが熱せられた鉄で焼かれる鉄焼き芋！！べにあずまが鉄の力でどのように焼かれるのか！！新時代を刮目せよ！！！！	
ほっこり芋	厳選されたさつまいもを、こだわりの焼き方で焼き上げたお芋をスイーツに仕上げました。来ていただいたお客様には他にはない商品、さつまいも博限定商品等、お芋本来の美味しさも感じて頂けるラインナップとなっております。							
ほっこり芋	G	限定ではない		可能	金蜜芋	700	土作りから熟成に2年の歳月をかけた特別なさつまいもで。宝石のような輝きを放ち琥珀色の蜜が滴る様子からその名前が付けられた金蜜芋を、こだわりの焼き方で一つずつ丁寧に焼き上げました。	
	グランプリ品種/産地 金蜜芋（べにはるか） / 千葉							
	2	限定ではない		可能	金蜜芋のバスクチーズケーキ	700	クリームチーズの旨み、お芋の滑らかな口当たりと甘味や香り、クッキー生地がアクセントになり3層が引き立てあい、しっかり食べたえのある美味しい焼き芋のバスクチーズケーキが出来ました。	
	3	限定ではない		可能	金蜜芋のクレームブリュレ	800	希少な金蜜芋をじっくりと焼き上げて厳選した材料から作られたカスタードを上のにのせ、パリパリに炙り香ばしく仕上げました。カスタードと金蜜芋のとろっパリ食感をお楽しみ下さい。	
	4	限定ではない		不可	さつまいもチップス&けんぴ	800	ちょうどいい歯ごたえが残るように、厚すぎず薄すぎず絶妙な厚さでカリッと揚げ、お芋本来の味や風味消さない様にほんのり砂糖で仕上げました。ついもう1枚食べてしまうお子様にも大人気のチップスとけんぴの組合せです。	
	5	限定ではない		不可	金蜜芋のスイートポテト	400	香りと甘みの強い金蜜芋を使用し、ケーキのような上品なスイートポテトに仕上げました。	
	6	限定ではない		可能	焼き芋濃厚プリン	400	こだわりの焼き芋を丁寧に裏ごしし、お芋本来の味をそのまま残したプリンに仕上げました	
	7	限定	エントリー	可能	いも肉ロールに炙りチーズ	700	紅あずまのホクホク食感に焼き目をつけたお肉を巻き濃い目のソースで味付けしました。さらに上には香ばしく炙ったチーズをのせ今までにない新しい紅あずまの食事系スイーツです。。	

	8	限定ではない		不可	干し芋屋さんの干し芋	500	千葉県産の紅はるかをしっとり甘みのある干し芋に仕上げました。		
倉敷芋屋 蜜の月	忘れられないお芋でありたい。私たちはこの言葉に色々な想いを詰め込んでいます。忘れられない商品。食べた後も忘れられずもう一度食べたいと思う商品。忘れられないお店。来て良かったな。また行きたいなと思うお店。忘れられない接客。なんだかちょっと嬉しいなれたなと想える時間。そんな想いを詰め込んで日々精進しています。								
	G	限定ではない		可能	長期熟成焼き芋 月のはるか	700	これまでの焼き芋とは一線を画した最高級の焼き芋。糖度や食感の自社基準をクリアしたお芋のみ、"月のはるか"として販売するオリジナルブランド芋。低温でじっくりと2度焼きすることで、まるでスイーツのような魅惑的な甘さが楽しめる。中を割ってみると、とろりと蜜がしたり、中は月のように真っ黄色でねっとりとした食感。まさに、この甘さ極悪的。		
グランプリ品種/産地					紅はるか / 千葉				
	2	限定ではない		可能	長期熟成焼き芋 安納黄金	700	幻の安納芋と呼ばれ、あまり市場に出回らない希少品種。ねっとりフルーティな香りで後味スッキリな上品な甘さが特徴的。		
	3	限定ではない		可能	長期熟成焼き芋 安納紅	700	蜜が溢れるほどのねっとりクリーミーな食感で甘みが強いのが最大の特徴。ねっとり系焼き芋の代表格です。		
	4	限定ではない		可能	蜜芋ブリュレ	1000	糖度50度以上の焼き芋にフランス産の高級砂糖を使ってブリュレし、濃厚バニラアイスを添えました。トロトロ焼き芋にパリッとブリュレ、グラニュー糖では出せないコクとちょっと苦味をきかせた大人な味わいがたまらない当店の人気ナンバーワンスイーツ。		
	5	限定		可能	蜜芋トリュフバター	1000	トロトロのお芋に濃厚なバターを乗せ、ハワイアンソルトと贅沢にトリュフを効かせ、さつまいもの可能性を広げる。甘いお芋と塩っぱいバターのハーモニーが驚くほど美味しい。最後に鼻を通るトリュフの香りがより一層美味しさを引き立てます。		
	6	限定		可能	安納黄金のプレミアムスイートポテト～フランス砂糖のブリュレ仕立て～	600	一から手作りのスイートポテトをご注文頂いてから、コクのある苦味が特徴のフランス産の最高砂糖を炙り、バリバリにブリュレして仕上げます。スイートポテトの濃厚なホクホク感と発酵バターの香り、お芋の滑らかな食感と合わさるパリッとブリュレの絶妙なバランス、、、たまりません。		
倉敷芋屋 蜜の月	7	限定ではない		可能	安納黄金のプレミアムスイートポテト	500	希少品種の安納黄金のみを贅沢に使用したプレミアムなスイートポテト。ゴ・エ・ミヨを獲得したフレンチシェフ監修の今までにない口どけと、スイートポテトの概念を変える一品。美味しいを超えて、感動の美味しさを持つスイートポテトに仕上げました。		
	8	限定ではない		可能	安納黄金のプレミアムぷりん	500	ゴ・エ・ミヨを獲得したフレンチシェフ監修。希少品種の安納黄金のみを贅沢に使用したプレミアムなぷりん。瓶の底までお芋の美味しさを詰め込んだをコンセプトに、安納黄金の濃厚な甘みと、滑らかな舌ざわりは、まるで生スイートポテトのよう。		

9	限定ではない		可能	芋屋が作った 安納芋カヌレ 特製わっぱ入り	1500	ゴ・エ・ミヨを獲得したフレンチシェフ監修。外はカリッと、中はしっとりとした、お芋の上品な香りが広がる大人な味わいに仕上げました。フランスの伝統菓子と、日本の冬の風物詩のお芋を掛け合わせた芋屋が作る唯一無二のお菓子。	
10	限定ではない		不可	お芋スイーツ三種セット	2500	ゴ・エ・ミヨを獲得したフレンチシェフ監修の当店人気お芋スイーツ三種の贅沢、欲張りセット！	
11	限定ではない		可能	芋屋が作った 熟成プレミアム干し芋 紅はるか	1400	2022年ひたちなか市干し芋品評会で銀賞を受賞干し芋。しっかりとした厚みと柔らかさ、濃厚な甘みが特徴。	
12	限定ではない		可能	芋けんぴ（プレーン、塩、黒糖、瀬戸内レモン）	500	土壌づくりからこだわりぬいたお芋を使って作られるお菓子は、お芋そのものの甘みや風味が感じられて、止まらない美味しさ。4種類のフレーバーからお楽しみください。	
13	限定ではない		不可	焼き芋三種食べ比べセット（安納黄金、安納紅、月のはるか）	2000	蜜の月で販売する焼き芋三種の食べ比べお得セット！	
14	限定ではない		不可	蜜芋しるこ～倉敷銘菓藤戸あん使用～	800	岡山県倉敷市で800年以上の歴史を誇る藤戸饅頭さんの餡子を使用した特別メニュー。	

うみとやきいもラッキーズ 父ちゃんが作ったドラム缶窯で、母ちゃんがやきいもを焼いている。静岡県の吉田町というまちの海辺の焼き芋屋「うみとやきいもラッキーズ」です！波の音や小鳥のさえずりをききながらお芋をひとつひとつ炭火の手作業で焼き上げています。全国やきいもグランプリで皆さまに召し上がっていただけるのを楽しみにしています。

うみとやきいもラッキーズ	G	限定ではない	可能	元気が出るやきいも～はるかの優しさ～	700	頑張った自分へのご褒美にピッタリの「はるかの優しさ」その名の通り優しい甘さと炭火で焼き上げた香ばしい香りが疲れた身体を癒してくれるかもしれません。美しい皮の色、透き通るような繊細なお芋をお楽しみください		
	グランプリ品種/産地				べにはるか / 茨城			
	2	限定ではない	可能	元気が出るやきいも～うみの風～	700	一日の中で「よし、がんばるぞ！」そう思う瞬間にお召し上がりいただき、海からのパワーで元気いっぱいになってもらえたらいいな～と思います。！目を閉じて波の音、潮の香りを感じながら、、、そんな焼き芋です！		
	3	限定ではない	可能	元気が出るやきいも～しぞーかすいーと～	700	うみとやきいもラッキーズのある富士山を望む駿河湾沿いの静岡で、新しくブランド芋として登場した「しぞーかすいーと」になります。生まれたてのこの子達（お芋ちゃんたち）をよろしく願っています。		
	4	限定	可能	べにはるか3姉妹	エコバック	既存品種よりも「はるか」に優れている。という名前の由来通りの、しかもかわいいべにはるかちゃん。日本の関東北部の茨城県、真ん中の静岡県、南の九州熊本県。この3姉妹!?!のお芋の風味をお楽しみください。		

キーズ	5	限定	エントリー	可能	じいちゃんばあちゃんと食べた芋	700	昔、じいちゃん、ばあちゃん家の庭の焚き火で焼いたあの焼き芋を思い出していただけたらと思います。ホクホクしてさつま芋の香りがお口に広がり、しっかり噛まないと詰まっちゃう!?あの焼き芋を新時代の今に!	
	6	限定		可能	試して!味噌ブリュレ	500	お味噌でブリュレした焼き芋になります。お芋とお味噌の組み合わせ、甘じょっぱいのがたまらないんです!日本の味噌と焼き芋、フランスのパリパリブリュレ。ワクワクスイーツをパクっと皮ごとお召し上がりください〜	
	7	限定ではない		可能	ほしいも発祥の地〜静岡いも切り干し〜	1,000	ほしいも発祥の地静岡遠州地方。いも切り干しと呼ばれ「遠州の空っ風」で天日干しされた伝統の味。太陽のパワーが詰まっているかもしれません!?たっぷりサイズでファミリー皆さままでお楽しみいただけたらと思います。	
	8	限定		可能	うみとやきいもラッキーズお楽しみ袋	~3,000	うみとやきいもラッキーズはお得なお楽しみがいっぱい!まとめ買い、焼き芋の名前の「はる」「うみ」「はるか」「しぞーか」の皆さまにエコバック付いてきます!ラッキー福袋で運だめし!ぜひ遊びに来てね〜	
神戸芋屋志のもと	<p>*『神戸芋屋 志のもと』は殿堂入りのため、全国やきいもグランプリ参加対象外となります 全国やきいもグランプリ初代日本一。2023.2024年同大会2連覇で3度の日本一になり殿堂入りを果たした日本一の焼き芋屋。今流行りのスイーツ店ではなくホンマモンの焼き芋専門店です。ホクホク系からねっとり、希少品種まで取り揃えております。</p>							
	1	限定ではない		可能	シルクスイート	S750 M850	全国やきいもグランプリで二度の日本一を受賞した志のもと1番人気の焼き芋。スプーンで食べれるほど※かで、皮ごと食べれる甘い焼き芋。	
	2	限定ではない		可能	蜜はるか	S750 M850	全国やきいもグランプリ2024年度で日本一になった蜜はるか。社長が厳選した紅はるかの美味しいものだけを蜜はるかとして販売しております。芋の香りが強くなっとり甘い焼き芋です。とにかく甘いのが好きな甘党の方にオススメしております。	
	3	限定ではない		可能	里浦ゴールド	M850	お芋の旨み、香り、甘み、食感全てのバランスが取れた本当に美味しい焼き芋。色んな焼き芋の種類を食べた芋好きさんが最後に行き着く焼き芋です。	
	4	限定ではない		可能	安納黄金	S750 M850	安納芋の本場種子島の品評会で金賞銀賞を総なめにした、凄腕農家さんの自信作。皮は白っぽく中はオレンジ色で、ねっとり甘いカボチャ系の焼き芋です。	
	5	限定ではない		可能	福紫	S750 M850	紫芋の中ではダントツに甘いねっとり系の焼き芋。本来の紫芋は甘みの少ないものが多く、加工品に使われていましたが、この福紫は焼き芋でも美味しく食べられるように品種改良された美味しい紫芋です。	

神戸芋屋 志のもと	6	限定ではない		可能	種子島ゴールド	S750 M850	激レア希少品種。紫芋の中でも糖度が高く、しっとりした食感皮は白く、中は紫色で見た目のインパクトも強い。	
	7	限定ではない		可能	白ほろり	S750 M850	希少品種。皮も中身も白い珍しいさつまいもです。栗のような食感と風味でホクホク系の美味しい焼き芋です。	
	8	限定	エントリー	可能	NIKOICHI	900	これまで映えスイーツはせず、日本一の焼き芋屋の誇りとプライドを持ちホンマもんの焼き芋専門店としてやってきた、そんな志のもとが作る究極の芋スイーツ！NIKOICHIはお芋の香りが強いホクホク系品種とねっとり甘い品種を合わせた100%サツマイモのスイーツです。芋の食感、香り、甘さ、旨さ、なめらかさ、芋の全てが味わえる新感覚の焼き芋スイーツとなっております。	
	9	限定ではない		可能	芋屋の極上芋けんぴ (プレーン、塩味、りんご味)	750	芋けんぴに合う香りの強い厳選したさつまいもをカラッと揚げ、糖がけした屋が本気で作る芋けんぴです。塩味はプレーンにこだわりの塩をかけた甘じょっぱいけんぴで、一口食べたら手が止まりません。りんご味はりんごパウダーがかかっており、甘酸っぱいさっぱりした芋けんぴです。	
	10	限定ではない		可能	焼き干し芋	900	日本一の焼き芋を一枚ずつ手切りにし、シンプルに干して旨みを凝縮させた究極の干し芋です。	

<スイーツ・フード 出店の店舗（全国やきいもグランプリ不参加）>

※各メニュー画像、大きいサイズはこちらからダウンロードいただけます

URL : https://drive.google.com/drive/folders/1s1a8YT5ckLFPxGG5KgTiKYq_1JDT9M_S?usp=sharing

店舗名 五十音順	さつまいも博 限定	新時代メ ニューエン トリー	2/19プレス デー提供	商品名	価格 (円)	商品説明	商品説明	
IMOKURI EMON	福岡県で芋本来の味を活かした、様々な芋スイーツ、焼き菓子を集めて販売しているお店です。							
IMOKURIE MON	1	限定		可能	焼き芋の米粉マフィン	600	自然の甘さを大切に仕上げた焼き芋を使った、しっとりもちっと食感の100%グルテンフリー卵不使用のマフィンです。	
	2	限定		可能	さつまいも芋の米粉クッキー	500	さつまいもをたっぷり練り込んだ自然な甘さのクッキーです。米粉クッキー特有のサクほろ食感が食べやすい一品	
	3	限定ではない		可能	芋けんぴ、黒ゴマ芋けんぴ	700	芋本来の味を残した、食べ始めると止まらない一品です。	
	4	限定		可能	さつまいも芋の米粉スコーン	500	ほくほくとしたお芋の食感を残し、甜菜糖を使用しているため安心して食べられる懐かしい味のスコーンです。	
	5	限定ではない		可能	さつまいもと和三盆モンブラン	600	さつまいものしっとり食感とココの甘いうまみが和三盆の甘みと調和して口の中で広がります。	
	6	限定ではない		可能	芋ようかん紫、芋ようかん黄(2本セット)	400	国産のさつまいもを使った鮮やかな、口あたりの良いようかんです。	
	7	限定ではない		可能	スイートポテト黄、スイートポテト紫(黄色×2、紫×2)	800	国産のサツマイモと乳製品を混ぜあわせ、こんがり焼き上げた商品です。	
	8	限定ではない		可能	鹿児島県産 焼き干し芋 安納芋	800	鹿児島県産の安納芋を使った柔らかい食感で甘みが強く、無添加、無着色の旨味を凝縮された商品です。	
	9	限定ではない		可能	鹿児島県産 焼き干し芋 紅はるか	800	天日干しで乾燥させて作られた紅はるかの干し芋は繊維質が少なく、甘くて柔らかい食感が特徴の商品です。	
	10	限定		可能	焼き芋あんぱん 【約20センチ×8センチ】	1700	甘みのあるサツマイモをたっぷり加え焼き上げ、しっとりとしたもちもち生地と芋あんの相性も抜群のパンです	
	11	限定ではない		可能	大学芋 (砂糖とはちみつ)	1000	みんな大好き中はほくほく、外はカリッと安定のおいしさです。	

浪漫焼き芋 芋の巣	大阪・なんばに本店を構える当店は、創業時から”焼き芋に浪漫を”を理念に、焼き芋の新たな可能性を追い求めて創作焼き芋などのジャンルを開拓し日々営業に取り組んでいます。							
浪漫焼き芋 芋の巣	1	限定ではない		可能	塩バターブリュレ焼き芋	900	熟成焼き芋に塩バターのkok、表面はパリッとキャラメリゼ。芋の巣らしい創作焼き芋をぜひお楽しみください。	
	2	限定ではない		可能	元祖ハニーチーズ焼き芋	1000	芋の巣創業時からの看板商品！3種のチーズとオリジナルソース、レモンハチミツなど素材からこだわったロングセラーの人気商品です。	
	3	限定ではない		可能	生大学芋	1200	大学芋の概念を覆す、生大学芋は芋の巣の中でも特に人気の商品です。砂糖・甘味料不使用の大学芋をぜひご賞味ください。	
	4	限定ではない		可能	蜜芋スイートポテト	500	シルクスweetの焼き芋から、1つずつ丁寧に作りました。無駄なものは極力加えず、甘さ控えめの上品なスイートポテトです。	
	5	限定ではない		不可	芋の巣ちっぷす	800	熟成されたさつまいものみを使用し、国産米油100%で揚げました。お芋の味をしっかりと感じれるお芋チップスです。	
	6	限定	エントリー	可能	焼き芋とアイスのアフガート	1200	焼き芋×エスプレッソ。意外な組み合わせですがお芋の甘さとエスプレッソの苦味が最高にマッチします。ぜひこの機会に焼き芋の新時代をご体感ください。	
	7	限定ではない		不可	ホットコーヒー	600	焙煎からこだわったお芋に合うホットコーヒーです。	
芋福堂	進化系芋スイーツ屋「芋福堂」！味はもちろん、見た目も可愛い、一風変わった芋スイーツをお届けしています。2025年3月、川越の観光地に新店舗をオープン予定！さつまいもの魅力を最大限に引き出したスイーツをぜひお楽しみください！							
芋福堂	1	限定ではない		可能	くねくね焼き芋ソフト	700	衝撃のフォームでSNSでも話題！つい見たくて選びたくなる「くねくねソフトクリーム」。ミルク感たっぷりの濃厚ソフトクリームに、香ばしい焼き芋を贅沢に混ぜ込んだ、焼き芋ソフトクリームです！	
	2	限定ではない		可能	飲む焼き芋	600	砂糖、添加物、氷を使用せず、焼き芋と牛乳だけで作られた焼き芋ドリンクです。	
	3	限定ではない		可能	温かい飲む焼き芋	600	寒い日にぴったりの心も体も温まる芋ドリンクです。	
	4	限定ではない		可能	おいもちっぷす	500	味付けは岩塩のみ。皮ごとスライスし、さつまいもの風味や甘みをそのまま生かした子供から大人まで楽しめる「おいもちっぷす」です。	

	5	限定ではない		可能	飲む焼き芋&ちっぷす	1000	飲む焼き芋とおいもちっぷすが合わさった思わず写真が撮りたくなるインパクトが絶大な芋ドリンクです！		
	6	限定		可能	黒い飲む焼き芋	600	さつまいも博限定！大人気の「飲む焼き芋」を黒くしちゃいました！この黒い色の正体は「竹炭」です。竹炭にはミネラルが豊富に含まれており、体に良いとされ、腸内環境の改善やデトックス効果も期待できます！		
おいも日和 信州産のさつまいもを使ったお芋スイーツをプロデュースしています。									
おいも日和	1	限定	エントリー	可能	洞窟きよろたんのふたいろ♪ホットモンブラン	1500	おいも日和独自の「洞窟熟成」で極限までしっとり仕上げたシルクスイートのモンブランクリームをたっぷりかけます。パイ生地の洞窟の中にはキャラメルホイップとオレオクッキーのクリームチーズで全体の味のバランスを整えています。最後に「きよろたん」のおめめをつけて完成です！		
	2	限定		不可	信州味噌の具だくさん溶かしバター豚汁	650	キノコなど信州産の新鮮素材と紅あずまを信州味噌で煮込みました。仕上げはバターを溶かしてトッピング！ココロもカラダも暖まります。		
	3	限定ではない		不可	クリームチーズと安納芋のしっとりタルト	600	しっとりに仕上げたの特製安納芋クリームと程よい酸味のクリームチーズがお口の中で絶妙な味わいを生みます！		
	4	限定ではない		可能	ひとくちサイズの「こいもチップス」	550	一口サイズのシルクスイートを塩のみで味付けしたシンプルでさつまいもの甘さが味わえる隠れたヒット商品です。		
oimo lab. カフェの街 東京・清澄白河から食の街 横浜・あざみ野へ。徹底管理された茨城県産のさつまいもを使用し、「焼き芋」「やきいもプリン」などのスイーツを製造・販売しております。									
	1	限定ではない		不可	やきいもプリン-プレーン-	350	焼き芋のおいしさをそのままプリンにしました。焼き芋感をダイレクトに味わえます。		
	2	限定ではない		不可	やきいもプリン-カスタード-	400	こちらは卵入りでプリン感が一番です。ダークラム酒を使用。ラム酒香る少し大人の味に仕上げました。お好みでシナモンパウダーを振り掛けてお召し上がり下さい。		
	3	限定ではない		不可	やきいもプリン-プレミアム-	450	國井さんのプレミアムシルクスイートのみを使用しております。なめらかでスイーツ感は断トツです。		
	4	限定ではない		不可	oimo缶-ノーマル-	800	お芋づくしの「oimo缶」。さつまいものおいしさを缶にギュッと詰め込みました。		

oimo lab.	5	限定ではない	不可	oimo缶-くまボトル-	1000	お芋づくしの「oimo缶」。さつまいものおいしさを缶にギュッと詰め込みました。『焦がしキャラメル』でほろ苦さを追加したちょっと大人の味をお楽しみください！	
	6	限定ではない	不可	紫芋“塩”シェイクくまボトル缶	900	紅はるか紫芋バージョンと言われているふくむらさきを使用。岩塩を加え少し甘じょっぱいシェイクです。	
	7	限定ではない	不可	スイートポテト-カスタード-	650	シルクスイートのみを使った濃厚なスイートポテト	
	8	限定ではない	不可	スイートポテト-レアチーズ-	650	シルクスイートのみを使った濃厚なスイートポテト	
	9	限定	可能	焼き芋焦がしチーズタッカルビ	1200	野菜と鶏肉をコチュジャンベースのたれに漬け込んで煮絡めた韓国料理の定番、タッカルビ。そこにやきいもを投入することで秋色めく甘辛さに。タッカルビには欠かせないとろとろチーズもたっぷり乗せて。タッカルビ×やきいも×チーズの甘辛バランスは絶妙！	
	10	限定ではない	不可	おいもアサイーボウル	1200	世界で愛されているアサイーボウルにおいもが加わり“超”スーパーフードへ！アサイーの独特な風味と酸味に焼き芋の甘さがベストマッチ！未体験な食感をお楽しみ下さい！	
	11	限定ではない	不可	oimo缶-黒くまチョコプリン-	1500	創業時より不動の定番メニューとして君臨しているやきいもプリンをさらに進化させました。ダークチョコを焼き芋と一緒に練りこみ一体型させることにより、単にチョコを加えただけのトッピングとは違う濃厚な味わいを実現しております。焼き芋にはただでさえ美味しい國井さんのプレミアムシルクスイートを使用しているのでこれだけで間違いないです。	
	12	限定ではない	不可	oimo缶-白くまチョコプリン-	1500	創業時より不動の定番メニューとして君臨しているやきいもプリンをさらに進化させました。そのままでも美味しいスイーツのような國井さんのプレミアムシルクスイートに甘さ控えのホワイトチョコレートをたっぷり加えた嗜好の一品	
13	限定ではない	不可	ハニーマスタードぼてと	650	焼き芋のスティックに相性抜群のはちみつにマスタードを加えたハニーマスタードソースをトッピング！甘さと辛さのハーモニーをお楽しみ下さい！		
薩摩芋・干し芋生産照沼	さつまいも博2023で「これぞ上品な甘み・干し芋部門」第一位を受賞した干し芋が、当社の自信作です。農薬や化学肥料に頼らない農法で土づくりからこだわり、「さつまいも・オブ・ザ・イヤー」も受賞したさつまいもを使用し、こだわり抜いた干し芋をお土産やおすそ分けにぜひご賞味ください。						

薩摩芋・干し芋生産照沼	1	限定ではない	可能	謹製平干し紅はるか (100g)	600	有機栽培で育てた紅はるかを使用し昔から変わらない製法で作られた干し芋は、砂糖などの添加物が一切入っておらず、芋本来の自然な甘味を凝縮した自信作です。	
	2	限定ではない	不可	謹製平干し紅はるか (200g)	1000	有機栽培で育てた紅はるかを使用し昔から変わらない製法で作られた干し芋は、砂糖などの添加物が一切入っておらず、芋本来の自然な甘味を凝縮した自信作です。	
	3	限定ではない	不可	丸干し紅はるか (150g)	800	有機栽培で育てた紅はるかを使用し昔から変わらない製法で作られた干し芋は、砂糖などの添加物が一切入っておらず、小さな芋を丸ごと1本使って作った丸干しはねっとり甘くスイーツのような味わいの自信作です。	
	4	限定ではない	不可	照沼最高品質 紅はるか有機干し芋	1200	自社農園にて有機JASを取得した畑から厳選したさつまいもを使用し昔から変わらない製法で作られた干し芋は、砂糖などの添加物が一切入っておらず、芋本来の自然な甘味を凝縮した自信作です。	
	5	限定ではない	不可	訳アリ品紅はるか お得パック300g	1200	有機栽培で育てた紅はるか使用し昔から変わらない製法で作られた干し芋は、砂糖などの添加物が一切入っておらず、芋本来の自然な甘味を凝縮した自信作です。訳アリ品としてお買い得にご購入いただけます。	
	6	限定	不可	茨城県産干し芋 角切り (80g)	400	有機栽培で育てた紅はるか使用し昔から変わらない製法で作られた干し芋は、砂糖などの添加物が一切入っておらず、角切りはスティックタイプに加工して食べやすくなった人気の商品です。	
	7	限定ではない	不可	さつまいもチップス	500	国産さつまいもを薄くスライスし、良質の油で揚げ、こだわりの砂糖を絡めたお菓子です。塩を入れることにより塩味も感じられ甘じょっぱいテイストとなっている人気の定番芋菓子です。	
	8	限定ではない	不可	芋ケンピ	400	国産さつまいもをスティックカットし、良質の油で揚げ、こだわりの砂糖を絡めたお菓子です。カリッカリの食感と食べやすさが特徴で、一度食べるとやみつきになり、子供から大人まで人気の定番芋菓子です。	
京都嵐山完熟やきいも菟月	「京都嵐山完熟やきいも菟月」は京都の観光地嵐山にある、やきいも専門店です。菟月の「完熟やきいも」は2度焼き2度熟成させる製法で、焼き始めから48時間かけて完成する、究極の熟成やきいもです。「完熟やきいも」を使った一品をぜひご賞味くださいませ。						
	1	限定ではない	可能	湯葉芋チーズ	1000	菟月謹製「完熟やきいも」と「チーズ」を「湯葉」で包んでカラッと揚げました。外は湯葉がパリッとしていて、中はとろーりとしたやきいもとチーズの食感の、甘じょっぱくてクセになる美味しさです。	
	2	限定	可能	完熟やきいもの天ぶら	800	菟月謹製の「完熟やきいも」を食べやすい串状の天ぶらにしました。外はサクッと中は柔らかいさつまいもの天ぶらをご賞味くださいませ。	

京都嵐山完熟やきいも 菟月	3	限定	エントリー	可能	Oimonje 72% (オイモンジェ72%)	1500	菟月謹製「完熟やきいも」を半生の干し芋にして、カカオ7.2%のハイポリフェノールチョコでコーティングしました。やきいも×手間ひま×ハイポリフェノールの至極の逸品です。	
	4	限定ではない		可能	やきいもチップス	400	ノンフライでさつまいもを焼いて仕上げた、油不使用のさつまいものチップスです。	
	5	限定ではない		可能	いもけんぴ	450	ただ甘いだけでない、塩味の効いた大人味の甘塩っぱいいもけんぴです。	
なると金時のころころドーナツ なるころ	さつまいも博初参加、四国徳島から出店！希少ななると金時を使った、マッシュして丸めたドーナツです。新しい食感と味をお楽しみください。当店では、JGAP認証農場で100日間熟成し自然の甘みを引き出した、厳選されたさつまいも『なると金時』のみを使用しています。							
なると金時のころころドーナツ なるころ	1	限定ではない		不可	なるころ (12個入)	1000	徳島名産のなると金時を使ったころころドーナツです。おいもを完全につぶさずマッシュしているので、もちっと&ほくっとした食感です。JGAP認証農場で育った熟成100日のなると金時をご堪能あれ♪	
	2	限定ではない		不可	なるころ シュガー (12個入)	1000	徳島名産のなると金時を使ったころころドーナツにシュガーをトッピングしました。おいもを完全につぶさずマッシュしているので、もちっと&ほくっとした食感です。JGAP認証農場で育った熟成100日のなると金時をご堪能あれ♪	
	3	限定ではない		可能	なるころ (5個入)	500	徳島名産のなると金時を使ったころころドーナツです。おいもを完全につぶさずマッシュしているので、もちっと&ほくっとした食感です。JGAP認証農場で育った熟成100日のなると金時をご堪能あれ♪	
	4	限定ではない		可能	なるころ シュガー (5個入)	500	徳島名産のなると金時を使ったころころドーナツにシュガーをトッピングしました。おいもを完全につぶさずマッシュしているので、もちっと&ほくっとした食感です。JGAP認証農場で育った熟成100日のなると金時をご堪能あれ♪	
	5	限定	エントリー	可能	明石焼き風なるころ	500	国産真昆布の豊かな旨味と、かつお節の深いコクが絶妙に絡み合うお出汁に、当店自慢のなると金時を使ったころころドーナツ (なるころ) を贅沢に浸しました。新しい味わいの驚きとともに、スタッフ一押しの一品です！	
	6	限定ではない		可能	おさっち。プレーン味 40g	400	JGAP認証農場で丹精込めて育てられた徳島県産なると金時の上品な風味と旨味が広がる、厳選された素材でシンプルに仕上げたさつまいもチップスは、まさに至福の一口。安心感と満足感で思わずやみつきになる一品です。	
	7	限定ではない		可能	おさっち。しお味 40g	400	JGAP認証農場で丹精込めて育てられた徳島県産なると金時の上品な風味と旨味が広がる、厳選された素材でシンプルに仕上げたさつまいもチップスは、まさに至福の一口。安心感と満足感で思わずやみつきになる一品です。	

	8	限定ではない		不可	おさっち。プレーン味 300g	1700	JGAP認証農場で丹精込めて育てられた徳島県産なると金時の上品な風味と旨味が広がる、厳選された素材でシンプルに仕上げたさつまいもチップスは、まさに至福の一口。安心感と満足感で思わずやみつきになる一品です。	
	9	限定ではない		不可	おさっち。しお味 300g	1700	JGAP認証農場で丹精込めて育てられた徳島県産なると金時の上品な風味と旨味が広がる、厳選された素材でシンプルに仕上げたさつまいもチップスは、まさに至福の一口。安心感と満足感で思わずやみつきになる一品です。	
BUTTER CREPE LAB.	高温の鉄板の上でバターを染み込ませながら焼き上げるサクッ、ジュワッ食感の焼き立てバター生地 に自家製スイートポテトで仕上げました ◎生地の旨味を最大限に引き出した究極のクレープをぜひお楽しみください。							
BUTTER CREPE LAB.	1	限定ではない		可能	お芋のプレミアムバターシュガークレープ	1000	高温の鉄板の上でバターを染み込ませながら焼き上げるサクッ、ジュワッ食感の焼き立てバター生地 に自家製スイートポテトで仕上げました ◎生地の旨味を最大限に引き出した究極のクレープをぜひお楽しみください。	
	2	限定	エントリー	可能	お芋のハニーチーズモッツアレラクレープ	1000	焼き立て生地 に自家製スイートポテト、トロトロのモッツアレラチーズにはちみつで仕上げた、さつまいも博限定クレープ です。1日100食限定	
お芋スイーツ専門店 フランダースフリッツ	創業地福井の特産とみつ金時芋を中心に、日本全国の厳選したさつまいもを使用した、新しい“お芋和洋菓子”をお届けするお芋スイーツ専門店です。お子様からご年配の方まで、幅広く喜んで頂ける品揃えとなっております。食べて楽しい・贈られて嬉しいお芋の魅力をぎゅっと詰め込んだ専門店の味をぜひご賞味ください。							
お芋スイーツ専門店 フランダースフリッツ	1	限定		可能	スイートポテトチョコフォンデュ	1000	ホットな焼き芋ドリンクにチョコレートを混ぜてスープに。そこにボール型スイートポテトやカット芋をつけてフォンデュ仕様に。濃厚な芋チョコスープ にスイートポテトをつけて楽しんで。	
	2	限定ではない		可能	みたらし芋モンブラン 紅芋&シルクスイート	800	たっぷりのみたらし団子 に芋クリームで蓋をして上からモンブランをかけて仕上げ てます。	
	3	限定ではない		可能	焼き芋大福モンブランバー	1000	焼き芋にカスタードクリーム と芋クリームを中に詰め込んで羽二重餅で包んで上からモンブランをかけて ます。	

< 通常出店の店舗 > *焼き芋店以外、協賛社様など

※ 全商品のうち、一部のみ掲載の店舗がございます

店舗名 五十音順	2/19 プレ スデー 提供	商品名	価格 (円)	商品説明	
うなぎいも ストア		「うなぎいも」とは浜松市の新名物で、ウナギの頭や骨を肥料にして栽培したサツマイモです。甘く濃厚な味わいが特徴です。戸越銀座と上野にショップがあります。PRキャラの「うなも」は2024年ゆるGP2位！			
うなぎいも ストア	可能	うなもっち (大福)	600	もちもちの米粉の生地に、「うなぎいも」と豆乳のクリームを包んだかわいいスイーツです。「うなぎいも」とはウナギの肥料で栽培した浜松新名物のサツマイモです。	
	可能	うなぎいもチップス はちみつ味	400	低温釜揚げ製法でパリッと揚げた「うなぎいも」チップスに浜松市三ヶ日町の長坂養蜂場のはちみつで味付けしました。「うなぎいも」とはウナギの肥料で栽培した浜松新名物のサツマイモです。	
	可能	うなぎいも大学芋	500	中はしっとり外はカリッと仕上げた大学芋です。沖縄黒糖の蜜をたっぷりコーティングしています。「うなぎいも」とはウナギの肥料で栽培した浜松新名物のサツマイモです。	
	可能	うなぎいもタルト	250	「うなぎいも」をたっぷり使用したしっとりとし食感のタルトです。お土産にオススメです。「うなぎいも」とはウナギの肥料で栽培した浜松新名物のサツマイモです。	
	不可	うなぎいもグッズ	500～	うなぎいものPRキャラ「うなも」のかわいいグッズ類です。	
霧島酒造 株式会社		原料にこだわり、厳格に品質を管理し、理想の味を追求する。そうして生まれた焼酎でお客様をときめかせ、食を、仕事を、自然を、健康を、世界を、おいしくする。霧島酒造は、まっすぐに品質を追い求めます。			
	可能	KIRISHIMA No.8 通 常サイズ・お試しサ イズ	300 (通常サイズ) 200 (お試しサイズ)	華やかな香りと新鮮な果実を思わせる瑞々しく芳潤な味わいが特長の本格芋焼酎です。	
	可能	KIRISHIMA No.8 ホットココアカクテ ル	300	焼酎が苦手な方でも飲みやすい、ココアがベースのKIRISHIMA No.8 オリジナルカクテルです。ほんのリマーマレードを感じる、大人な味わいをお楽しみください。	
	不可	KIRISHIMA No.8 490ml 瓶	1200	華やかな香りと新鮮な果実を思わせる瑞々しく芳潤な味わいが特長の本格芋焼酎です。	

霧島酒造 株式会社	不可	黒霧島に合う 亀田の柿の種 味噌もつ鍋風味	500	モツの旨味、味噌のコクをベースに、にんにくや辛味を加えることで、味にボリューム感を加えました。黒霧島の後切れの良さと、濃い味わいがよく合います。	
	不可	赤霧島に合う 亀田の柿の種 チキン南蛮風味	500	鶏肉の旨味とコクをベースに、甘酢あんの酸味、タルタルソースのまろやかさを加え、パセリを表面にまぶすことで見た目に変化を加えました。赤霧島の後を引く甘みと、甘酢あんの酸味がお互いの味を引き立てます。	
	不可	白霧島に合う 亀田の柿の種 鶏からあげ風味	500	鶏肉の旨味とコクをベースに、醤油とにんにく、レモンの風味を加え、表面にパン粉をつけることで食感に変化を持たせました。白霧島が旨味をさらに引き立てます。	
	不可	サクまいも (ソルト味、スイート味)	各550	霧島焼酎にも使用されるさつまいも「黄金千貫(コガネセンガン)」を、減圧フライ製法によりさつまいも本来の色や味わいをそのままに、通常の芋けんぴとは異なる“サクっと”した食感に仕上げました。	
	不可	ステッカー(黒霧島、赤霧島)	各200	-	NO PHOTO
	不可	黒霧島トートバッグ	1100	-	NO PHOTO