

夜限定メニュー

ブース No.1

浪漫焼き芋 芋の巣

まるで干し芋

850円

紅はるかの焼き芋から作られた焼き干し芋です。干し芋と焼き芋の中間ぐらいのまるで干し芋のような焼き芋です。



ブース No.1

浪漫焼き芋 芋の巣

カレー芋けんぴ

600円

濃厚なカレー味の芋けんぴです。



ブース No.2

五島商店 佐藤の芋屋

安納芋の天ぷら

200円

五島では魚のすり身を練り込んだいわゆるさつま揚げのことを「天ぷら」と呼びます。自社の安納芋ペーストをすり身に混ぜて揚げ、五島の海の幸と山の幸を初めて融合してみました。揚げたてを、お酒の肴としてどうぞ！



ブース No.2

五島商店 佐藤の芋屋

安納芋コロッケ

200円

当店がやっと販売にこぎつけた安納芋ペーストを使用したコロッケです。カットするとシュークリームのようにトロっとした食感の安納芋クリームが飛び出てきます。



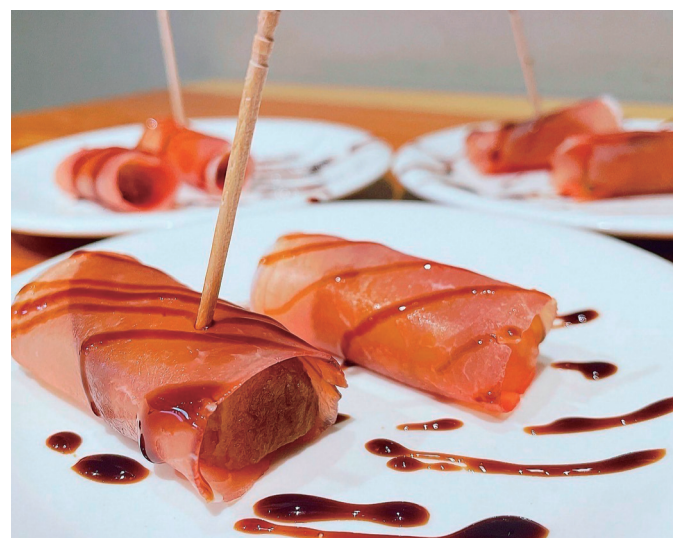
ブース No.3

小江戸 川越 COEDOHACHI

熟成つぼ焼き芋と生ハムのピンチョス (夜限定)

400円

熟成つぼ焼きでねっとり甘い味わいのお芋と塩気のある生ハム、酸味のあるバルサミコソースをマッチする。



ブース No.6

おいも日和

焼き芋焼酎「美並の恵」

500円

紅はるかの焼き芋を芳醇な焼酎に仕上げました。ほのかに焼き芋の風味と香りが広がります。



ブース No.6

おいも日和

芋ケンピとバターピーナツの 「おつまみケンピ〜」

650円

大人向けの味付けの芋ケンピとバターピーナツとミックスした新ジャンルの芋ケンピです。味のバリエーションも「うま塩バター」、「贅沢七味」、「わさび醤油」などおつまみにピッタリです。



ブース No.9

OLIVE POTATO TOKYO

(冷製) 旨辛大学芋

800円

お酒に合う焼き芋はコレ。甘辛いタレをたっぷり絡めた新感覚大学芋を唐揚げと共に。冷たいまま食べるのがうまい! お酒大好きソムリエシェフがお届けいたします。夜のさつまいも博限定です。



ブース No.14

おいもとレモネード

夜限定! お酒に合う大人な芋セット

900円

さつまいもの冷製スープ『芋もわーず』と『スパイシーほぼいも』を組み合わせた、至福のさつまいもセットです。さつまいもの自然な甘さと、玉ねぎ、コンソメの旨みが融合したスープは絶品! スパイスがクセになるスパイシーほぼいもはお酒との相性抜群です!



ブース No.18

CAFE NETAIMO

芋ぺちーの(夜空のエスプレッソ)

750円

夏のさつまいも博2022人気投票第1位の『芋ぺちーの』 田舎の夜空の美しさを芋ぺちーので演出、コーヒーゼリーとの相性は間違いない!! 焼き芋クッキーやけんぴもついてお芋を十分楽しめる一杯。注目の逸品は夜の部限定。



ブース No.22

長崎五島ごと

「もちもちごと芋」のチーズソース 〜五島の郷土菓子「かんころ餅」風〜

600円

五島の郷土菓子「かんころ餅」をアレンジした一品。味は「ごと芋」、食感はおもちの「芋餅」に、相性ぴったりなチーズソースをかけて提供します。甘辛い味がクセになる、お酒に合うさつまいも博限定のオリジナルのおつまみです!



ブース No.19

芋の瑠庵

さつま芋と肉

1000円

さつまいもと肉とソーセージ。



ブース No.24

ほしいものの百貨

夜のHOSHIIMONO おつまみセット (干し芋ミニPIZZA&梅山豚の生ハム巻き)

1000円 一人前

本物嗜好の方限定着メニュー。豪華なミニPIZZA (干し芋&ハチミツ&ゴルゴンゾーラチーズ&ナッツ) と国内に100頭しかいない幻の最高級豚肉『梅山豚 (メイシャントン)』塚原牧場の生ハムがクリームチーズと干し芋を包み込む。1日20セット限定。

