

熟成炭火焼き蜜芋スイーツ専門店

《& OIMO TOKYO》2020年10月1日ローンチ決定！

2020年9月24日~2020年9月29日 新宿高島屋にて先行販売のお知らせ

平素よりお世話になっております。この度、株式会社芋匠(本社:東京都渋谷区、代表取締役:大崎安芸路)は、種子島産の熟成サツマイモのみを使用したスイーツブランド、『& OIMO TOKYO (アンドオイモトウキョウ)』を2020年10月1日(木)にローンチいたします。これに際しまして、2020年9月24日(木)から2020年9月29日(火)までの7日間、新宿高島屋主催催事イベント『美味コレクション』に出店し、主力商品の期間限定先行販売を行います。つきましては、プレスリリースをお送りさせていただきます。ご確認の上、御社媒体に掲載していただけますと幸いに存じます。何卒よろしくお願い申し上げます。

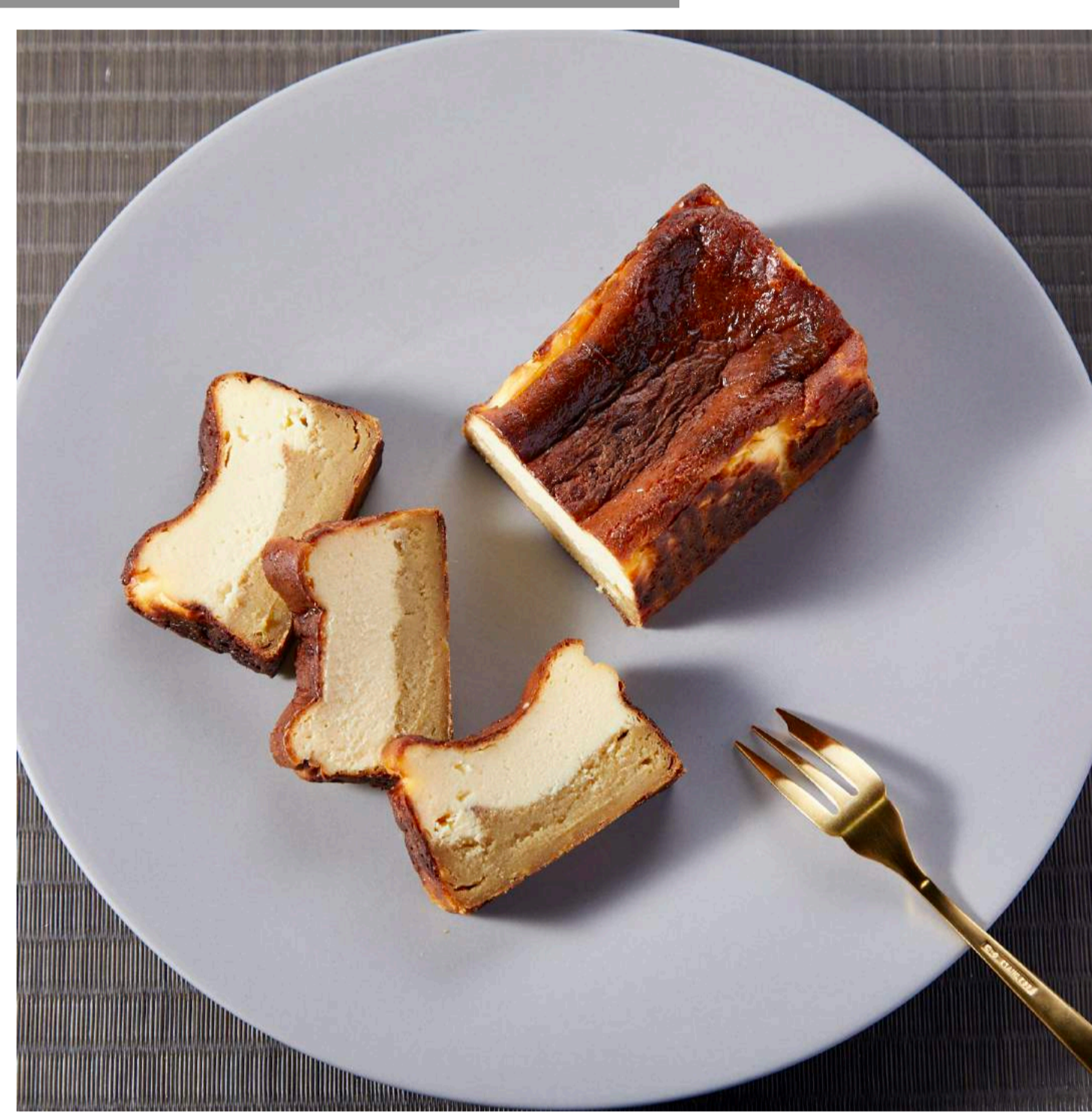
熟成炭火焼き蜜芋スイーツ専門店《& OIMO TOKYO》概要



“オシャレ&ヘルシー”をコンセプトに、素材にこだわったスイーツをお届けします。

こだわりの熟成サツマイモを使用した『蜜芋バスクチーズケーキ』や、サツマイモ餡に洋の素材を合わせた『蜜芋たい焼き』を販売いたします。世界遺産がある宮島で唯一、スペシャルティ珈琲を自家焙煎している宮島のリーディングカフェ《伊都岐珈琲》がサツマイモスイーツに合わせてブレンドしたオリジナルコーヒーや、お茶のもつ可能性を拓く静岡発のプロジェクト《茶事変》とコラボレーションして創り出したオリジナルフレーバーティーも提供いたします。

《蜜芋バスクチーズケーキ》概要



▲蜜芋バスクチーズケーキ ¥3,200 (税別)

サツマイモのおいしさを最も引き出した状態である、熟成サツマイモを使用したチーズケーキです。外側を高温で焼き上げることでケーキの外側に滲み出た蜜がキャラメルのような香ばしさを醸します。しっとり甘い蜜芋と香ばしいバスクチーズケーキの新しいハーモニーをお楽しみください。

《蜜芋たい焼き》概要



▲蜜芋たい焼き(りんご&クリームチーズ) 3個 ¥750 (税別)

▲蜜芋たい焼き(いちじく&ブルーチーズ) 3個 ¥1,200 (税別)

熟成サツマイモの餡に、りんごやいちじくのコンポートとチーズを合わせたたい焼きです。小麦粉の代わりに米粉を、ショートニングの代わりにグレープフルーツシードオイルを使用したグルテンフリー生地は、外はさくさく、中はもっちりとした食感。ヘルシーな素材で作られた他にはない、たい焼きです。

正式名称：& OIMO TOKYO produced by imosho (アンドオイモトウキョウ プロデュースド バイ イモショウ)

販売経路：ECサイト、順次販売経路拡大予定 / EC販売開始日：2020年10月1日(木) 00:00~

URL：https://www.and-oimo-tokyo.com



GRAND CHEF 大矢泰士 (おおや・たいし)

《マダム・トキ》、《ジョエル・ロブション》、《うかい亭》、《LOUANGE TOKYO》等、約20年にわたり名だたる有名店でシェフパティシエとして活躍。多くの新商品開発や新店舗の立ち上げに携わる。野菜ソムリエとしての知識を生かし、サツマイモの新しい可能性を探求している。

先行販売イベント《美味コレクション》概要

ローンチ前にして、新宿高島屋主催『美味コレクション』にて先行販売決定！

新宿高島屋恒例の美食の祭典！ 高島屋公式ECサイト「美味コレクション」がリアルイベントで全国から「いま話題の味」が集結します。百貨店初出店のお店や、予約困難な人気店の逸品、そして今回はお家で楽しめるお持ち帰りグルメも大充実なイベントです。この機会に是非お立ち寄りください。

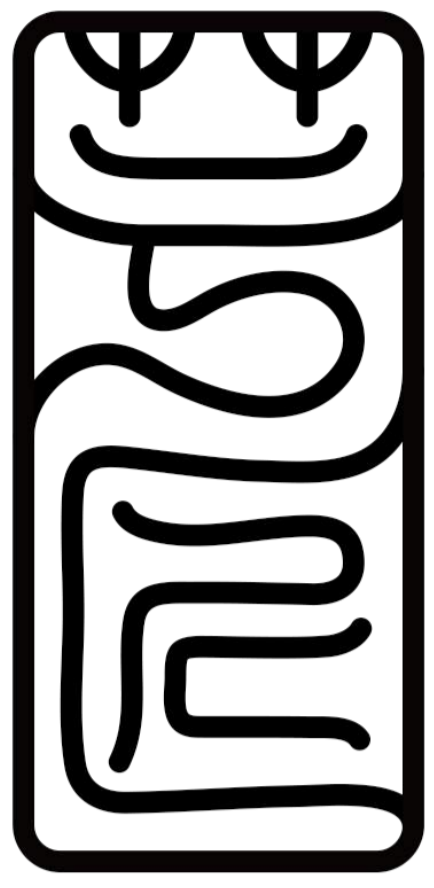
イベント正式名称：美味コレクション / 主催：株式会社高島屋 新宿高島屋 / 開催期間：2020年9月17日(木)~9月29日(火) 10:00~20:00

《& OIMO TOKYO》出店期間：2020年9月24日(木)~9月29日(火) 10:00~20:00 / 開催場所：新宿高島屋11階 催事場

本件に関するお問い合わせ：株式会社芋匠 藤田 MAIL：info@imosho.jp



《株式会社芋匠》会社概要



編集プロダクションと一流パティスリーの代表らが、共同出資会社を設立

株式会社芋匠は、編集プロダクション《Roaster（ロースター）》の代表取締役大崎安芸路と、六本木のパティスリー《LOUANGE TOKYO（ルワンジュ トウキョウ）》の統括プロデューサー越智通隆が共同で立ち上げた熟成サツマイモスイーツ専門店です。話題の名作スイーツを生み出し続けてきた越智のクリエイティビティと、数々のファッション誌編集長を務めてきた大崎の編集力を活かしたスイーツを提供します。



& OIMO TOKYOのサツマイモは、種子島の契約農家のもとで直接買い付けたこだわりの安納芋です。

《株式会社芋匠》設立者紹介



代表取締役 大崎安芸路(おおさき・あきじ)

広島県出身。ファッションやビューティ、グルメなど、あらゆるジャンルで制作活動をする編集者。これまで数々のファッション誌編集長を務めながらも、年間600軒以上の飲食店を食べ歩く自他認めるグルマン。食べログマガジンにて、現在連載中。

【コメント】

これまでもスイーツを中心に飲食業のPRを手掛けてきたロースター。その経験と、編集プロダクションならではのクリエイティブなノウハウを生かして、新しくスイーツブランドを立ち上げます。ロースターらしく、ものづくりのストーリーと心地良いライフスタイルを感じさせるスイーツを提案していきます。



FOUNDER 越智通隆(おち・みちたか)

六本木のパティスリー《LOUANGE TOKYO（ルワンジュ トウキョウ）》の統括プロデューサー。「時間」「空間」を提供するモノ作りをコンセプトに、コミュニケーションツールとなるスイーツの企画やデザインを世の中に打ち出している。スイーツとアートの融合にも積極的に取り組み、今までのスイーツの固定概念を破壊する。高いマーケティング能力と、独自の感性を活かし、国内のみならず海外からも注目を集める。

スペシャルサンクス

※ OIMO TOKYOのスイーツに合わせて、オリジナルドリンクを作っていました

伊都岐株式会社《伊都岐珈琲》

宮島生まれ、宮島育ちのスペシャルティコーヒー専門店。

広島の観光名所、世界遺産がある島「宮島」の地で、伊都岐珈琲はスペシャルティコーヒーの自家焙煎を行なっています。原料である珈琲豆の調達から焙煎までワンストップで行い、焙煎したての豆を全国にお届けしています。なにげない日常の中で特別な一杯としてひと時を潤わせてくれます。ここにしかないコーヒーの楽しみ方をぜひお試しください。

広島県廿日市市宮島町413

TEL: 0829-44-0611

<https://itsuki-miyajima.com/>

公益財団法人するが企画観光局《茶事変》

お茶が変われば、暮らしが変わる。

茶事変は、お茶のもつ可能性を拓く、静岡発のプロジェクト。静岡各地、絶景の茶畑のティーテラス 茶の間、水出しならぬ 茶を酒出したクラフトリキュールのカクテル 宵茶、日本茶をハーブ、スパイスと合わせ、あなた好みの新たな味と香りを創り出す合組-GOGUMI-など、新しいコンテンツを展開しています。

静岡県静岡市葵区日出町1-2 TOKAI日出町ビル9階

TEL: 054-251-5937

<https://chajihen.com/about/>

本件に関してのお問い合わせ：株式会社芋匠 藤田 MAIL：info@imosho.jp