

農業のストーリーとパフェを組み合わせた、“金蜜芋の美しさを表現する特別な芋スイーツ”  
最高糖度 75 の金蜜芋を苺、チーズケーキ、手作りパイ、他 9 種と味わう、  
『**金蜜芋®の苺ロマンパフェ**』を 1 月 31 日(金)より提供  
～規格外の芋をアップサイクル！パフェのような 5 層仕立てのチーズタルトも提供開始～

株式会社さつまいもの石田農園（本社：千葉県香取市荒北 876 番地、代表取締役社長：石田雅彦）は、規格外の芋を使用したスイーツを提供する蜜芋洋菓子店『金蜜堂』で新作のパフェとスイーツを 2025 年 1 月 31 日(金)より提供します。

今回新作パフェで、ISHIDA NOUEN のオリジナルブランド金蜜芋と合わせるのは、地元千葉県香取市で生産されている流通量の少ない希少な苺(品種：愛ベリー)、手作り芋チーズケーキ、手作りパイ、和紅茶、バニラなどを使用した全 12 種のパーツです。毎年 1 月からは、高糖度に仕上がった金蜜芋を数十万本焼き、その中身だけではなく、表面も美しく輝くようになります。今回、「赤く輝く金蜜芋」をテーマに、生産者のみが知る農業のストーリーについて語れるパフェを考案しました。

また、近年農業に影響を与えている温暖化にも興味を持ってもらえるよう、昨年の温暖化によって生まれた規格外のさつまいもをアップサイクルした「金蜜芋のチーズタルト」も提供を開始します。

本店舗で提供するパフェやスイーツは、予約の絶えないパフェ専門店を経営する宮副氏を監修パティシエに迎え、規格外の芋を使用した Kin Mitsu Imo Sweets Collection として廃棄されるはずのさつまいもを高級スイーツに変化させ、さつまいもの価値を上げる取り組みです。



## 金蜜堂の新作パフェ「金蜜芋の苺ロマンパフェ」

### ■テーマは、赤く輝く金蜜芋

毎年 1 月以降、農園では毎日 3000 本以上の金蜜芋を 1 本ずつ丁寧に焼いています。高糖度に熟成した金蜜芋は、200 度で 30 分ほど焼かれると、金蜜芋の表面は蒸発する水分に包まれ、蜜が浮き出し始め、赤く輝きます。ISHIDA NOUEN では、金蜜芋を焼く作業も大切な農業の一部と考えています。毎年数十万本を焼いて、その年の出来栄を確かめ、3 月からはじまる次のさつまいもづくりに備えています。「美味しい芋は焼かれる段階で赤く輝く」というシーンをパフェで伝える

ため、地元の苺を採用しました。

今回のパフェでは、金蜜芋を中心に贅沢に7粒の苺を使い、手作りのチーズケーキやパイ、爽やかな和紅茶のジュレなど、全12種の手作りパーツを重ねて構成されています。トップにはたくさんの苺と金蜜芋を並べ、金蜜芋の美しさを象徴しています。最上部には手作りパイと今回の主役である金蜜芋と苺を盛り付けました。

ISHIDA NOUENでは、毎年変化していく、天候不順に対応するため、様々なアイデアを農業に取り入れ、最高品質の味わいを生み出しています。その過程で発生した“硬い金蜜芋を柔らかい金蜜芋と合わせる”というアイデアを考案し、モンブランクリームにしてパフェの上部に盛り付け、金蜜芋の素材の美味しさを最初に味わえる内容としています。

#### ◆パフェ上部「金蜜芋と苺のマリアージュ」

苺：流通量が少ない希少品種「愛ベリー」。愛ベリーの柔らかい果肉と酸味。

金蜜芋のモンブランクリーム：柔らかさと硬さの異なる金蜜芋を組み合わせたクリーム。

パートブリゼ：九十九里の天日塩とバターで作った芳醇なパイ。

マダガスカルバニラのジェラート：愛ベリーの酸味に合う手作りジェラート。

カソナードクランブル：香ばしさと食感を楽しめるクッキー。

金蜜芋の端材：焼き芋を加工する段階で発生する、もったいない美味しい部分。

#### ◆パフェ下部「金蜜芋と苺のロマン」

芋チーズケーキ：金蜜芋ペーストをたっぷり含ませ、芋と苺の魅力を繋ぎ合わせる役割。

金蜜芋ペースト：素材の甘みを感じていただき、余韻を楽しませます。

和紅茶のジュレ&バニラローリエのジュレ：爽やかな食感と華やかな香り。

商品名：金蜜芋の苺ロマンパフェ

提供期間：2025年1月31日（金）～2025年5月25日（日）

価格：税込2,000円 ※予約不要、完売次第提供終了。

販売場所：蜜芋洋菓子店「金蜜堂」（千葉県香取市佐原イ3403-8）



### 🍓 芋パフェに採用した苺、希少種「愛ベリー」について

今回使用している苺の「愛ベリー」は病気に弱く、生産が難しいことから現在では希少な存在となっています。

さらに今回、「苺の価値は12月の最盛期を境に、徐々に下がっていく」という苺農業の課題に生産者と一緒に向き合いたいと考え、金蜜芋のパフェでの採用を決定しました。ISHIDA NOUENが位置している香取市栗源地区は、冷涼な気候で、この地域で生産される「愛ベリー」は、鮮やかな赤さと爽やかな酸味が特徴的です。「愛ベリー」を採用することで、爽やかな酸味が金蜜芋の濃厚な甘さを引き立てるだけでなく、苺の鮮やかな赤は、今回のパフェ全体の美しさを際立たせます。

"少しでも愛ベリーの価値を上げたい"という地元の生産者の思いを大切に、金蜜堂に訪れる一人でも多くの方に、愛ベリーの魅力を伝えていきたいと思っております。



## 金蜜堂の新作スイーツ「金蜜芋のチーズタルト」

### ■ こだわったのはパフェのような5層仕立ての贅沢感

パティシエ宮副氏監修のもと、“規格外のさつまいもを限界まで詰め込んだ、これまでにないチーズケーキ”をつくりあげました。今回のチーズタルトは、パフェを思わせる贅沢な5層構造です。上部には、金蜜芋を使用した焼き芋と金蜜芋のモンブランクリームをたっぷりと乗せ、香りづけにバラの花びらをトッピングしました。中心には、金蜜芋と塩チーズクリーム、さらにレモンチーズクリームディップを加えることで、爽やかな酸味と甘さの組み合わせを感じられ、食べる度に味わいの変わる内容に仕上げました。

下部のタルト層には、金蜜芋の焼き芋とゴルゴンゾーラチーズを合わせ、しっとりとしたタルト生地練り込みました。今回の商品に使用するチーズは2種類で、濃厚なクリームチーズとゴルゴンゾーラチーズの風味が金蜜芋の甘さを引き立て、塩が味わいをさらに深めます。砂糖などの添加物をほとんど使用せず、金蜜芋の素材を堪能できる一品が完成しました。

ISHIDA NOUEN があるエリアは、さつまいもの生産者が1,000件以上ある日本最大のさつまいも産地です。昔から“甘さが少ないさつまいもに塩をかけて食べる文化”があり、甘みをさらに引き出すアイデアとして、チーズタルトの商品に組み合わせました。



商品名：金蜜芋のチーズタルト

提供開始：2025年1月31日（金）

価格：税込1,000円 ※予約不要、完売次第提供終了。

販売場所：蜜芋洋菓子店「金蜜堂」（千葉県香取市佐原イ3403-8）

## 蜜芋洋菓子店『金蜜堂（きんみつどう）』について

「金蜜堂」は、規格外のさつまいもを活用しながら、組みあわせにこだわったスイーツを提供する店舗として、ISHIDA NOUEN が展開する新しいブランドです。千葉県香取市の佐原に位置し、古い町並みと大正ロマンが融合したこの場所で、ISHIDA NOUEN の農園スタッフが手作りのスイーツを提供しています。佐原の町は、「北総の小江戸」として有名で、歴史的建造物が多く残る観光地です。この場所で、金蜜芋の価値をさらに高めるための挑戦が続いています。観光客にも地元の方にも愛される店舗作りを目指し、さつまいもの美味しさを最大限に活かしたスイーツを提供しています。

開業から2024年12月末までに1万人以上が、ご来店されました。

- ・店舗名：蜜芋洋菓子店 金蜜堂 ※2024年3月1日オープン
- ・所在地：千葉県香取市佐原イ3403-8（都心から高速で1時間半）
- ・営業時間：10:00～17:00 [金土日]





- ・席数：1F テーブル 25 席、2F テーブル 30 席
- ・TEL：070-7638-0301

### ■金蜜堂が手掛けるスイーツについて

金蜜芋をメインの材料としながら、食感が楽しめるものや香り高い食材をベースに、他にはないオリジナルの組み合わせを考へて洋菓子を作っています。味噌、キャラメル、カスタード、チョコレート、塩、ベリー、パラなどパティシエ独自の考案で、新たな味わいを提案します。ひとつひとつが特別に作られた“コレクション”であることを伝えるため、「Kin Mitsu Imo Sweets Collection」と名付けました。

### ■ISHIDA NOUEN について

独自の土づくりと熟成により、最高糖度 75 度の甘いさつまいもを作る当園。石田家で代々継承されてきたさつまいもづくりをブランド化し、2022 年 9 月に金蜜芋(R)をローンチしました。“さつまいもの価値上げ”をビジョンに掲げ、百貨店や高級スーパーを中心に出荷を行うほか、出荷できないさつまいもを材料にした芸術的なパフェを提供する金蜜堂も経営しています。



会社名：株式会社さつまいもの石田農園 千葉県香取市荒北 876

Instagram: [https://www.instagram.com/kinmitsuimo\\_ishidanouen/](https://www.instagram.com/kinmitsuimo_ishidanouen/)

WEB: <https://ishidanouen.com>



### 【メディア関連】

- 2023 年日本テレビ「青空レストラン」
- 2024 年日本テレビ「ZIP 旅するエプロン」
- 2024 年日本テレビ「ズームイン!!サタデー」
- 2024 年 NHK「うまいッ！500 回記念スペシャル」
- 2024 年フジテレビ「イット サステナブルな農業」

## ■金蜜芋®について

金蜜芋とは、ISHIDA NOUEN で生産される糖度 50 以上のさつまいもです。オリジナルブランド金蜜芋として、百貨店や高級スーパーを中心に冬季限定で販売しています。さつまいもは、実は産地や生産方法、収穫後の時間の経過によって味が簡単に変わる繊細な植物。美味しく育てているかどうかは、焼いてみるまでわかりません。究極の一本を作り出すために、土づくりから完成まで約 2 年の歳月をかけ、美味しさを引き出しています。一般的なさつまいもは 120 日以上の長期間で甘さを引き出しているものばかりですが、ISHIDA NOUEN では、秋に収穫したばかりのさつまいもを地下貯蔵庫で寝かせることで、40 日前後で糖度 50 以上の金蜜芋®に仕上げます。

## ■蜜芋洋菓子店『金蜜堂』監修パティシエ 宮副天良

独学で学んだ知識やセンスを活かし、予約が絶えないパフェの専門店「cafe tento」を経営する実力派パティシエ。金蜜芋の魅力やその作り手である ISHIDA NOUEN の生産に向き合う姿勢に惹かれ、蜜芋洋菓子店『金蜜堂』の商品開発パートナーになりました。どこにもないオリジナルの味わいを追求する姿勢と情熱から生み出されるアイデアは、金蜜芋を 1 つ 1 つのコレクションへと変化させていきます。

Instagram: [https://www.instagram.com/cafetento\\_10\\_10/](https://www.instagram.com/cafetento_10_10/)



株式会社さつまいもの石田農園 担当：石田 湧大

TEL : 0478-79-6827 E-mail : y-ishida@ishidanouen.com