

＜糖度 70 超えの「金蜜芋」を生み出した ISHIDA NOUEN の新業態＞
焼き芋ブームの裏に隠れた“規格外”の芋を高級スイーツへ！

蜜芋洋菓子店『金蜜堂』を来春オープン

～応援購入サービス「Makuake」にて、12月4日(月)より商品を先行販売～

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』を 2024 年 3 月 1 日(金)にオープンします。

本店舗では、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洋菓子やパフェなどの新スイーツライン「Kin Mitsu Imo Sweets Collection」を提供。また、焼き芋や干し芋、お店でしか食べれない芸術的なパフェなど金蜜芋のオリジナル商品も提供します。さらに、今回店舗で提供する商品の販売や特別な会員権を、応援購入サービス「Makuake（マクアケ）」にて 2023 年 12 月 4 日(月)より 2 月 18 日(日)まで期間限定で先行販売します。

＜Makuake（マクアケ）URL＞ <https://www.makuake.com/project/ishidanouen/>



蜜芋洋菓子店『金蜜堂』を来春 2024 年 3 月 1 日、千葉県香取市に NEW OPEN !

【店舗出店の背景】

これまで培ってきた高品質なさつまいもづくりに加えて、「地域とのつながり」と「フードロス削減」に貢献することを、わたしたちの農業の新たなミッションとして掲げ、地元千葉県に来春蜜芋洋菓子店『金蜜堂』をオープンすることにしました。

一号店開業に選んだ場所は、千葉県香取市の佐原（さわら）という町。古い町並みが残る佐原は、「北総の小江戸」と呼ばれ、築 100 年を超える商家など 40 棟以上の歴史的建造物が健在する観光地です。歴史と伝統を大切に守ってきた佐原という町とともに、ISHIDA NOUEN の新しいページを作り、地域と伝統文化を未来に継承したいと考え、この場所に開業することを決めました。

提供する商品として、フードロス削減をコンセプトにした金蜜芋のスイーツライン「Kin Mitsu Imo Sweets Collection」を新たに開発。予約の絶えないパフェ専門店のパティシエ宮副天良氏を迎え、出荷基準に満たない形や大きい芋を高級スイーツへ生まれ変わらせました。第 1 弾は、そのまま食べてもおいしい金蜜芋※を驚きの素材と組み合わせ、誕生させたパフェ、パウンドケーキ、フィナンシェの 3 種類。今後もパティシエ宮副天良氏と定期的に商品を開発し、提供していく予定です。



また「Kin Mitsu Imo Sweets Collection」の他にも、焼き芋や干し芋、お店でしか食べられない芸術的なパフェなど金蜜芋のオリジナル商品も提供します。

※金蜜芋®(きんみついも)

土づくりと熟成にとことんこだわり生産する「金蜜芋®」(きんみついも)。その魅力は、最高糖度 75 度という驚異の甘さとねっとりとした濃厚な舌触りにあります。「感動的な美味しさ！」と多方面からご好評いただき、これまでに大手百貨店や高級スーパー、一流スイーツ店などで採用されてきました。



■新スイーツライン「Kin Mitsu Imo Sweets Collection」について

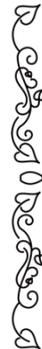
金蜜芋をメインの材料としながら、食感が楽しめるものや香り高い食材をベースに、他にはないオリジナルの組み合わせを考えた洋菓子です。味噌やキャラメル、カスタード、チョコレートなどパティシエ独自の考案で、新たな味わいを提案します。ひとつひとつが特別に作られた“コレクション”であることを伝えるため、「Kin Mitsu Imo Sweets Collection」と名付けました。

写真は、“金蜜芋のミニパフェ”。真ん中には糖度 70 度を超える金蜜芋の干しいもが宝石のように飾られています。濃厚な金蜜芋の焼きいもペーストと一緒にあわせたのは少しピターなチョコレートケーキ。キャラメル、塩ピーカンナッツ、カシスガナッシュと一緒に召し上がりいただくことで、金蜜芋の味わい深さをより一層感じられます。食べる部分によって違う味わいが楽しめる 1 品に仕上がりました。



【蜜芋洋菓子店『金蜜堂』について】

- ・店舗名：蜜芋洋菓子店 金蜜堂
- ※2024 年 3月1日グランドオープンとなります。
- ・所在地：千葉県香取市千葉県香取市イ 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



蜜芋洋菓子店
金蜜堂



🍠 「Kin Mitsu Imo Sweets Collection」を 12 月 4 日より「Makuake」にて先行販売！

【「Makuake」でのリターン商品について】

このたび、初挑戦することとなったクラウドファンディングでは、金蜜芋の新たな美味しさを全国の皆様に体験いただきたいと思っております。ご支援いただいた方には、新しく開発した「Kin Mitsu Imo Sweets Collection」のほか、大人気の金蜜芋の焼き芋や干し芋。また、お店でしか食べられない芸術的なパフェをいち早く味わえる来店型リターンもご用意しています。

“人生最高のさつまいも体験”を、作り手から直接お届けします。

<https://www.makuake.com/project/ishidanouen/>



～蜜芋洋菓子店『金蜜堂』の開業メンバーについて～

2023年11月、満点☆青空レストランでの共演を機に、金蜜芋の作り手である ISHIDA NOUEN とパティシエ宮副氏が手を組み、今回のプロジェクトに挑戦します。

■ISHIDA NOUEN プロデューサー石田湧大

PR 会社最大手から 25 歳の時に農業の世界へ。無名だった実家の農園を 5 年かけてブランド化。金蜜芋を生み出し、その名は瞬間に全国へ。去年は 30 万本以上を売り上げる大ヒットに。

この度、ISHIDA NOUEN の新しい挑戦として「フードロス削減」と「地域とのつながり」を掲げさせていただきました。この 2 つの挑戦を蜜芋洋菓子店『金蜜堂』を通して実行したいと考えています。通常、皆さんにお届けできる金蜜芋は、厳しい基準をクリアし選びぬかれたさつまいもだけ。同じ味わいでも形などが理由ではじかれてしまい、出荷基準を満たさない金蜜芋は年間 10 トンにも上ります。そこで、規格外の金蜜芋を使用したスイーツをつくることで、フードロス問題をポジティブに解決したいと考えています。

また、そうして作られたスイーツを提供する ISHIDA NOUEN 唯一の直営店を展開することで、農業と観光地をシームレスにつなげていきたいと考えています。千葉県香取市は、野菜や果物の産地として有名で「千葉の田舎」というイメージがある町ですが、周辺には勝負運の神様が祀られた「香取神宮」やキャンプ場、ゴルフ場などのレジャースポットも点在しています。蜜芋洋菓子店『金蜜堂』もこうした観光スポットとなっていけるよう、一流の洋菓子店にも負けない商品をつくり、世界でここでしか体験できない「人生最高のさつまいも」を提供する場所を作り上げたいと思います。

* 2023/11/18 放送の日本テレビ「満天 青空レストラン」にて、地上波で初めて「金蜜芋」を紹介いただきました。「糖度 70 度と説明されてもわけわからんくらいすごい」と番組内でコメントされ注目を集め、放送終了後には通常時に比べ 10 倍以上の 7,000 件にも上るご注文をいただくことができました。

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

TEL：0478-79-6827

Instagram: https://www.instagram.com/kinmitsuimo_ishidanouen/

WEB: <https://satsumaimo-ishidanouen.com/>

■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」を営む実力派パティシエ。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』の開業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/



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：satsumaimo.ishidanouen@gmail.com