



芋菓子専門店

黄蜜堂

テイクアウト専門

芋菓子専門店 黄蜜堂（オウミツドウ）梅田 2月11日（金）GRAND OPEN

株式会社 LIFEstyle（本社：大阪市北区）は芋菓子専門店『黄蜜堂（オウミツドウ）梅田』を2022年2月11日（金）に **GRAND OPEN!**



良質な菜種油で3度揚げしカリカリに仕上げた芋けんぴ



名物 半生芋けんぴ 60g ¥450 120g ¥680



蜜焼き芋『ねっとり』（紅天使）200g ¥500

『黄蜜堂（オウミツドウ）』は、日本人が昔から親しんできた、さつまいもの魅力と可能性を広げる『芋菓子専門店』です。さつまいもの個性を引き出し、それぞれのお芋に合ったスイーツをご提案します！

黄蜜堂の看板メニュー『芋けんぴ』は、良質な菜種油でカリカリに揚げ、お芋本来の甘味もしっかりと感じられるよう優しい甘さのきび糖の蜜でコーティングしたクセになる一品！もう一つの名物『できたて半生芋けんぴ』は、極細にカットした旬のお芋を二度揚げし、きび糖の蜜に潜らせました。カリカリの食感と蜜のしっとり感が味わえる大学芋と芋けんぴが融合したかのような一品です。

また、さつまいもケーキとして、クリームチーズをたっぷりを使用した『シルクスイートのチーズテリーヌ』、しっとりとした食感が特徴の『発酵バターと紅はるかのテリーヌバー』、スイートポテトとバスクチーズが融合した『蜜芋のバスクチーズケーキ』の3種類がラインナップ！

その他にも、収穫の時期や芋の品種に合わせて丁寧に焼き上げる『蜜焼き芋』や、お芋の半身を使用した『ブリュレスイートポテト』、とろとろに仕上げた『半生スイートポテト』きび糖と水飴をブレンドした特製の蜜をたっぷりからめた『大学芋』や、しっかりと蜜を染ませた後に高温でさっと揚げることにより旨みを閉じ込めた『大学蜜芋』、はちみつをコーティングした『ハニポテ』などなど…懐かしくて新しい黄蜜堂自慢のさつまいもスイーツをこの機会に是非お試しください！

●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●

株式会社 LIFEstyle（ライフスタイル）／担当：後閑 MAIL：gokan@airinc.jp

蜜焼き芋



『ねっとり』紅はるか 200g ¥500



『ほくほく』パープルスイートロード 200g ¥500



『しっとり』シルクスweet 200g ¥500



自宅で楽しめる焼き芋のおいしい食べ方

パリッと食感! 《トースターでの温め方》 **しっとり食感! 《電子レンジでの温め方》**

焼き芋をアルミホイルで包み5~6分トースターで温めます

焼き芋をラップで包まず、直接お皿の上のせ2~3分温めます。

芋菓子



ブリュレスイートポテト ¥450



生スイートポテト ¥400



お芋ちっぶす 60g ¥420 120g ¥680



蜜芋のバスクチーズケーキ 1本 ¥3,000 大学芋 小 ¥500 大 ¥750



ハニポテ ¥520

■店舗概要

店舗名	黄蜜堂 梅田 (オウミツドウ ウメダ)
業態	芋菓子専門店 (テイクアウト専門)
住所	大阪府大阪市北区芝田 1-6-6
TEL	06-6372-5012
営業時間	11:00 ~ 21:00
定休日	無休
URL	https://www.instagram.com/oumitsudo/

■運営会社

運営会社名	株式会社 LIFEstyle
所在地	大阪府大阪市北区堂山町 1-5 三共梅田ビル 6F
代表者	濱田栄一
資本金	30,000,000 円
設立	2009年2月20日
事業内容	飲食店の企画・運営
ブランド	・台湾カステラ米米 ・千成屋珈琲 ・センナリヤフルーツパーラー ・OMATCHA SALON ・CHEESE CRAFT WORKS

●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●

株式会社 LIFEstyle (ライフスタイル) / 担当: 後閑 MAIL: gokan@airinc.jp