

2017年1月12日

品川シーズンテラスエリアマネジメント事務局

焼き芋マニア厳選！全国各地の絶品やきいも屋さん約10店舗が品川に集結
1月23日(月)～29日(日)「品川やきいもテラス」を開催
～アツアツのお芋を冬空の下で楽しむ、野外こたつ席もご用意～

品川駅周辺地域を対象としたエリアマネジメント活動(※)の一環として品川シーズンテラス(東京都港区港南1-2-70)では、品川シーズンテラスエリアマネジメント事務局、日本エクストリーム出版社協会の企画・運営により、来る2017年1月23日(月)～29日(日)に渡り「品川やきいもテラス」(以下「やきいもテラス」)を特別開催することとなりましたので、お知らせいたします。



やきいもマニアが選びぬいた！全国各地の「スペシャルティやきいも」が集結！

「やきいもテラス」は、全国各地の厳選されたやきいも屋が軒を連ね、アツアツのやきいもを特別設置された野外こたつに入って楽しむ期間限定イベントです。会場となるイベント広場にはスタッフが全国各地のやきいもを食べ歩き厳選した、今こそ食べたい「スペシャルティやきいも」の名店が集結。中には、メロンより高い糖度の「糖蜜芋(とうみついも)」、カスタードクリームのような肉質の「シルクスイート」など、やきいものイメージが一変する新たな品種も楽しむことができます。さらに、直火は

一切当てず遠赤外線だけでじっくり焼き上げる「壺やきいも」、焼いた芋を冷やす「冷やしやきいも」など、全国の名店が編み出した究極の調理法で仕上げたやきいもも味わえます。

靴を脱がずに温まる野外こたつで、アツアツやきいもとテーブルゲームを楽しもう！



1月の寒空の下、アツアツのやきいもをその場で楽しんでいただけるよう、会場には野外こたつを設置します。靴を脱がずに入れる野外こたつでは、様々なテーブルゲームをご用意。やきいもを頬張りながらのんびり楽しむもよし、相席になった人とゲームで楽しく盛り上がるもよし、と楽しみ方も多彩です。

※. エリアマネジメント活動とは

地域における良好な環境や地域の価値を維持・向上させるための、住民・事業主・地権者等による主体的な取り組み（国土交通省エリアマネジメント推進マニュアルより）

【品川やきいもテラス イベント内容】

名 称：「品川やきいもテラス」

開 催 日 時：2017年1月23日(月)～29日(日) 10:00～16:00（売り切れ次第終了）

※一部店舗は20時まで営業

※少雨決行、荒天中止

会 場：品川シーズンテラス イベント広場（東京都港区港南1丁目2番70）

会場アクセス：【電車】JR品川駅 港南口より徒歩6分

参 加 費：無料

主 催：品川シーズンテラス

企画・運営：品川シーズンテラスエリアマネジメント事務局（株式会社クオル）、日本エクストリー

ム出社協会、株式会社タノシナル

参加予定店舗：2017年1月12日時点 ※一部変更の可能性あり

■種子島の名産芋を熟成蒸し焼き「よっしーのお芋屋さん」

<神奈川県藤沢市>

旅好きの店主「よっしー」こと吉川ゆうじ氏が、ヒッチハイクや1人旅をして出会った美味しい物を提供するお店。「ホワイトスイート」「安納黄金（あんのうこがね）」を中心とした種子島産の芋をじっくり壺で蒸し焼きにして作る焼き芋は、糸を引くほどの蜜が特徴。



■江ノ島のパワーが宿る焼き芋「SEAED（シード）」

<神奈川県藤沢市>

海の街・江ノ島エリアで人気をほこる移動焼き芋店。江島（えのしま）神社で奉納を済ませた芋を使った「江島神社焼き芋」を中心に、いったん焼いた芋を冷やして作る新感覚スイーツ「冷やし焼き芋」を提供。



■東京では食べられない！激レアブランド芋「ヒゲ商店」

<福井県福井市>

「夕食の味噌汁に入っていたさつまいもの味に感動して」焼き芋屋さんを始めた店主。福井県福井市を拠点に、全国を飛び回る人気焼き芋店。限定生産につき東京では食べられない福井県産芋「とみつ金時」を中心に、茨城の農家と独占契約の「鹿吉絹錦（しかきちきぬにしき）」「鹿吉蜜国（しかきちみつくに）」メロンよりも甘い糖度をほこる「糖蜜芋」を提供。



■草とサンゴでつくる“皮がうまい芋”「バグラスファーマーズ」

<東京都世田谷区>

草を微生物の力で発酵分解する、土作りからこだわった芋を使用。化学肥料・農薬なし。肥料にサンゴを使って育てた「紅はるか」は、優しい甘さで大人気。「皮」の部分のうまさ自慢。とくに皮と実の間の部分はまた一味違ううまさ。



■薩摩半島秘伝の技でつくる“芋蜜”「あめんどろや」

<東京都台東区>

南薩摩半島・永野製飴所（ながのせいあんじょ）の名人「永野のエチ」から技を受け継ぎ、自社農場の唐芋（さつまいも）や芋蜜を使った各種こだわりのスイーツをお届けする日本で唯一の「芋蜜専門店」。



■校長先生が受け継ぐ、創業 96 年の“しっとり熟成芋” 「倉田屋」
＜東京都北区＞

東京・王子で大正 10 年（1891 年）から代々続く老舗。現在の店主、見附豊和（みつけ・とよかず）氏は“元校長先生“という異色の経歴。熱対流式オーブンで焼いたあと壺に入れ、練炭の遠赤外線ですっきりと熟成させる「壺焼き芋」をはじめに、「冷やし壺焼き芋」「バター焼き芋」など、さつまいもをさまざまな形で楽しめるメニューを提供。



■“特許製法”で焼き上げる、知多半島の風薫る焼き芋「芋屋 風と土」
＜愛知県常滑市＞

愛知県・知多半島西岸の街「常滑（とこなめ）」で、生態系を大事にしながら育てた無農薬・無化学肥料栽培のさつまいもを原料に、特許を取得した特殊な製法で 1 時間以上じっくりと焼き上げる焼き芋を提供。



■つくばのブランド芋でつくる“ジャムに負けない甘さ” 「芋やす」
＜茨城県つくば市＞

茨城県つくば市のさつまいも生産会社「かいつか」のブランド品種「紅天使」を使用。収穫後 1 年間も蔵で熟成させ、糖度は 40 度とジャム並みの甘さ。腸の働きを整える栄養素「ヤラピン」を多く含み、お腹が気になる方にもうれしい焼き芋。



【イベントに関するお問い合わせ・取材のご依頼先】

品川シーズンテラスエリアマネジメント事務局

M A I L : info@sst-am.com

T E L : 03-6427-1404

担 当 : 五十嵐（株式会社クオル）

日本エクストリーム入社協会（株式会社タノシナル内）

M A I L : info_extreme@sonotega.com

T E L : 03-5542-2401

担 当 : 天谷（あまや）、秦（しん）