

2017年12月20日

品川シーズンテラスエリアマネジメント事務局  
株式会社タノシナル

前回約3万人が来場したやきいもの祭典、全国から厳選された15店舗のやきいものが品川に集結！

1月30日(火)～2月5日(月)「品川やきいもテラス2018」開催のお知らせ  
～源泉直送！日本の名湯「道後温泉」「嬉野温泉」の足湯&手湯、野外こたつも登場～

# 品川やきいもテラス

SHINAGAWAYAKIIMOTERRACE



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・株式会社タノシナルの企画・運営により、来る2018年1月30日(火)～2月5日(月)にわたり「品川やきいもテラス2018」(以下「品川やきいもテラス」)を開催することとなりましたので、お知らせいたします。

※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

こだわり抜いた究極のやきいも屋 15 店舗が都会のど真ん中、品川シーズンテラスに集結！



初開催にも関わらず約3万人が来場、その熱狂ぶりが話題を呼んだ「品川やきいもテラス2017」。産地から品種、焼き方にまでこだわり抜いた、地元でも幻と称されるやきいも屋9店舗が品川に集結、大行列が発生したほどの反響をいただきました。今季は規模を15店舗に拡大、全国各地で究極と話題のスペシャルやきいもが品川シーズンテラスで味わえます。また、ほくほくやきいもをゆっくり楽しめるよう、会場には日本の名湯と名高い「道後温泉」「嬉野温泉」源泉持ち出しの「スペシャル足湯&手湯」、さらに前回もご好評の「野外こたつ」をご用意しました。アツアツのやきいもを頬張りながら、日本の名湯とこたつで温まる、冬の醍醐味を都会のど真ん中でお楽しみいただけます。

「しっとり系」「ほくほく系」に続いて「未来系」が登場！？ 全国から厳選された14地域のやきいもが集結



会場で味わえるスペシャルやきいもは、北は山形県鶴岡市、南は鹿児島県西之表市まで全国14地域から厳選された幻の逸品ばかり。あふれる蜜と濃厚クリームのような食感が堪能できる「しっとり系」、ライトな甘さとお日さまの香りをほっこり楽しめる「ほくほく系」、さらには独自の技法や調理法でお芋の新たな魅力を引き出す「未来系」など、さまざまなジャンルをご用意しています。「芋ようかんのバター焼き」、「キャロット風味のやきいも」、「独自技術で三か月熟成させた日向蜜いも」など、味わったことの



ないような希少品種ばかり。「こんなやきいも見たことない!」「やきいもって、こんな食べ方があったんだ!」という感動と、新しい発見に満ちたスペシャルなやきいもを、会場では是非堪能ください。

## 日本の名湯「道後温泉」「嬉野温泉」の源泉直送足湯&手湯、こたつにみかん!冬の醍醐味を一挙に楽しめる

2回目の開催となる「品川やきいもテラス」には、寒空の下、ゆっくりとやきいもを堪能いただける様々なスペシャルコンテンツをご用意しています。名湯として名高い、日本最古の温泉と言われる愛媛県「道後温泉」、日本3大美肌の湯として知られる佐賀県「嬉野温泉」源泉直送の「スペシャル足湯&手湯」が登場。「スペシャル足湯」はストッキングや靴下を脱がずに入れるビニールソックスをご用意しました。昼休み、仕事の合間の休憩時間、仕事帰りでも気兼ねなくご利用いただけます。また、前回もご好評の「野外こたつ」では、愛媛県が誇る甘くてジューシーなみかんをご用意。さらに、特設物産ブースでは両県自慢の名産品も購入いただけます。品川シーズンテラスに広がる緑あざやかな芝生の上、お腹も足元もほっこりあたたまる「品川やきいもテラス」を存分にお楽しみください。



※写真は全てイメージです。

### 【品川やきいもテラス 2018 実施概要】

名 称 : 「品川やきいもテラス 2018」

開 催 日 時 : 2018年1月30日(火)~2月5日(月) 11:00~18:00 (売り切れ次第終了)

※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 : 入場無料

主 催 : 品川シーズンテラス

協 賛 : 大賀建設株式会社 (2017年12月14日時点)

協 力 : 松山市道後温泉事務所、佐賀県観光連盟

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)、株式会社タノシナル

イベント公式WEBサイト : <https://sonotega.com/yakiimo/>

WEB サイト : <https://sst-am.com/>

フェイスブック : <https://www.facebook.com/shinagawastyleplus/>

参加予定店舗 : 15店舗 (2017年12月18日時点) ※一部変更の可能性あり

■焼き芋 pukupuku (ぶくぶく)

<東京都品川区>

東京・西大井の民家のガレージで営業する名店。甘味を最大限に引き出す焼き方の研究を10年にわたり毎日研究しています。販売する「超蜜(ちょうみつ)焼き芋」は“紙袋では持てないほど”あふれだすカラメル色の蜜とチーズケーキのようなモチモチ食感が特徴です。「育てられるやきいも」でもあり、家に持って帰った後も熟成が進み、味が深まり続けます。

※写真は「超蜜焼き芋」【しっとり系】



■Minimal Veggie (みにまるべじい)

<東京都大田区>

京急電鉄・雑色(ぞうしき)駅ちかくの住宅街で営業しています。熊本・大津町で100年続くサツマイモ専門農家「古庄からいも農園」の看板ブランド品種「とろあま蜜芋(みついも)」。有機肥料のみ使用の畑で育て、収穫後は専用の熟成庫で長期熟成した「とろあま蜜芋」を、じっくり石焼きで仕上げるやきいもの糖度は50度以上にもなります。外はサクサク中はとろける絶妙な食感をお楽しみください。「とろあま蜜芋」で作った特製ジャムも販売予定です。

※写真は「とろあま蜜芋」【しっとり系】



■熟成やきいも専門店 SAZANKA (さざんか)

<東京都杉並区>

JR 阿佐ヶ谷駅ちかくの路地で出張販売している店舗です。宮崎の農家さんと土づくりから二人三脚で育て上げたさつまいもを自社ブランド化。収穫後に独自の技術で3ヶ月熟成させた有機JAS認証の「日向(ひなた)蜜いも」は、これまでのやきいも観が変わって見えるほどのとろとろとした舌ざわりで糖度50度を超える甘さが特徴です。

※写真は自社ブランド「日向蜜いも」【未来系】



## ■SEAED（しーど）

<神奈川県藤沢市>

江ノ島をはじめ湘南地域を中心に移動販売している店舗です。鹿児島・種子島産「安納黄金（あんのうこがね）」をはじめ、地元湘南で育った「紅はるか」ほか、全国の6品種を日替わりでやきいもにして提供しています。富士の溶岩でじっくり焼き上げたやきいもは蜜たっぷり、高級ようかんのような濃厚な甘さと食感が特徴です。

※写真は「安納黄金」【しっとり系】



## ■よっしーのお芋屋さん

<神奈川県藤沢市>

店主・よっしーさん曰く「焼き方も大事ですが、一番は、お芋の熟成の仕方と思っています。」とのこと。農家さんと話し合い、それぞれの土地や気温や品種の違いで熟成の仕方を変えていただいています。種子島を中心とした南国・鹿児島のを地を旅好きのよっしーさんがヒッチハイクやひとり旅で自らの足で訪れ、農家さんと一緒に吟味し厳選したさつま芋だけを扱っています。イベント当日は、3種類以上のやきいもを提供予定。よっしーさんのキャラクターにもご注目ください。

※写真は「安納芋」【しっとり系】



## ■おいもやさん moimoi（もいもい）

<千葉県柏市>

JR 柏駅前を中心に、都内や千葉・茨城の各地で移動販売しています。カスタードクリームのようなしっとり食感の「熟成シルクスイート」をはじめ、栗のような香りが楽しいほくほく系の「紅（べに）あずま」、ポリフェノールたっぷりで甘みのある紫芋「パープルスイートロード」など、バラエティ豊かな品種の芋を食べ比べて楽しめます。キャロットをおもわせるさわやかな風味と甘みが特徴の「あやこまち」は他ではなかなか食べられない貴重な品種です。

※写真は「あやこまち」【未来系】





## ■芋やす

<茨城県つくば市>

茨城県つくば市・土浦市をはじめ、各地で移動販売を行っています。キャッチコピーは「やきいもで感動したことはありますか?」。地元つくば名産のブランド芋「紅天使（べにてんし）」をオーブンでじっくりと焼き上げた自慢のやきいもはジャムに匹敵する甘さで、スイートポテトのようななめらかな舌触りが特徴です。茨城で知らない人はいない!と言われるほどの超人気店が満を持して品川に再出店します。

※写真は「紅天使」【しっとり系】



## ■石焼き芋のぐち

<栃木県宇都宮市>

宇都宮市の店舗を拠点に、栃木県内各地で出張販売しています。「芋を美人に焼く」を合言葉に焼き工程や温度管理に徹底的にこだわったやきいもは、思わず眺めたくくなるような美しい造形。高級レザーのような美しい手触りの皮をまるかじりすると、おだやかでしっとりとした甘さの果肉が口の中をゆっくり満たします。皮のおいしさをそのまま満喫できる「芋串揚」も提供予定です。

※写真は「紅はるか」【しっとり系】



## ■OIMO cafe (おいもかふえ)

<埼玉県入間郡三芳町>

川越芋の産地である埼玉県入間郡三芳町で、江戸時代から320年続く老舗おいも農家が畑の一角で営業している店舗です。黄色いほくほくとした果肉でやさしい甘さが特徴の地元特産希少品種「紅赤（べにあか）」を始め、むさし野の台地ならではの風味と衝撃的な甘さのねっとり系、熟成蜜芋（みついも）「シルクスweet」、昔ながらのホクホク系で焼き芋らしい味わい「むさしこがね」、ほくほく系でとにかく甘い期待の新品種「あいこまち」をそろえて参加します。

※写真は「紅赤」【ほくほく系】



## ■こだわりの石焼き芋専門店 ヒゲ商店

<福井県福井市>

北陸・福井を拠点に、長野や群馬のスキー場などで出張販売している店舗です。福井県あわら市特産、キラキラかがやく飴のような蜜とメロンに匹敵する甘さが特徴の「とみつ糖蜜芋(とうみついも)」「とみつ金時(きんとき)」、茨城産「シルクスイート絹錦」といった、高級品種たちをぜいたくに味わえます。和歌山的那智黒石(なちぐろいし)と富士山の溶岩石をブレンドした特製品を使用した焼き石でじっくりと焼き上げます。

※写真は「とみつ糖蜜芋」【しっとり系】



## ■やきいもコロ

<愛知県知多郡東浦町>

知多半島の根元に位置する愛知県知多郡東浦町を拠点に、軽トラックでの移動販売やテーマパークへの出店を行っており、冷めても甘く、身の詰まったねっとり食感がクセになる「紅はるか」と、上品な甘さとクリーミーな食感の「安納芋」の、“しっとり系トップ”で勝負しています。

「紅はるか」は、野菜・果物の品評会「野菜ソムリエサミット」金賞を受賞した熊本・阿蘇産のものを使用し、「安納芋」は、減農薬栽培で育てられた鹿児島・種子島産のものを使用します。

※写真は「紅はるか」【しっとり系】



## ■HAPPY GATE (はッピーげと)

<山形県鶴岡市>

品川やきいもテラス参加店舗のなかでは最北端の店舗。濃厚なクリーミーな食感が自慢の「シルクスイート専門 つぼ焼きいも屋」です。貝粉末を水に溶かした天然の強アルカリ水に浸し丁寧に洗浄した「シルクスイート」という品種のさつまいもに、ココナッツオイルをコーティング。おがくずをリサイクルした炭だけを使い、輻射熱と遠赤外線のみで芋の甘味成分が活性化する90℃を炭量で調節し、ホイル焼きすること90分。さらに余熱で蒸らすこと30分。安心安全にひと手間暇かけてシットリ・ネっとり焼き上げます。あつあつお芋にアイスクリームを乗せた「シルクアイス」や、外はカリカリ、中はトロトロのやきいも「シルクブリュレ」、絹の糸からコラーゲンとタンパク質だけ取り出したシルクゲルを使って、やきいもをスイーツに発展させた「シルククレープ」「シルクプリン」など、他にはないやきいもの新しい食べ方を味わえる注目の店舗です。

※写真は「シルクブリュレ」【未来系】



## ■芋仙人（いもせんじん）

<鹿児島県西之表市安納>

品川やきいもテラス参加店舗のなかで最南端の店舗です。

芋仙人がお出しするお芋は全て、安納芋品評会で最高金賞を3度受賞した農家「中園（なかぞの）ファーム」が作る種子島安納地区で生産された本物の熟成プレミアム安納芋です。芋仙人は毎年種子島へ足を運び、収穫をお手伝いしお芋の状態を確認しています。また、生産に携わる方々のお顔を見ることで安納地区・種子島の方の想いを背負い、今日もお芋を焼いています。やきいも道を歩み始めて24年、芋仙人がたどり着いた“黄金色製法”で焼き上げた究極至極のやきいもを是非ご堪能くださいませ。

※写真は「安納芋」【しっとり系】



## ■あめんどろや

<東京都文京区>

鹿児島・南薩摩半島の自社農場で栽培したさつまいもと無添加さつまいも蜜「あめんどろ」を使用したさつまいも&芋蜜スイーツの専門店です。安納芋、薩摩紅はるか、えい紫芋 etc、自慢の壺焼き芋を無添加の芋蜜でブリュレした「壺焼き蜜芋」は同店でしか味わえない逸品。ほかにも、あの女優の菜々緒さんも絶賛したとろける蜜の「いも蜜けんぴ」、羽田空港 ANA フェスタで人気発売中のお芋の焼菓子「東京トルティーネ」、ぽかぽかの「安納芋の甘酒」などなど美味しい新発見目白押しです。

※写真は「いも蜜けんぴ」【未来系】



## ■倉田屋（くらたや）

<東京都北区>

東京・王子の住宅街の一角で大正十年から96年にわたって営業する老舗やきいも店で「壺焼き芋」と「芋ようかん」が人気のお芋スイーツのお店。元・校長先生の経歴を持つ当主のもとには、かつての教え子たちがいまも店に通うそうです。壺で焼き上げたやきいもと、ほくほく・しっとり両方の食感がいちどに楽しめる自家製芋ようかん、やきいもをバターで香ばしく焼きあげた「芋ようかんと焼き芋のバター焼き」が人気です。

前回開催の品川やきいもテラスでは、全店舗売り上げトップを誇りました。

※写真は「芋ようかんと焼き芋のバター焼き」【未来系】





**【イベントに関するお問い合わせ・取材のご依頼先】**

品川やきいもテラス広報窓口（品川シーズンテラスエリアマネジメント事務局内）

M A I L : [yakiimo@sst-am.com](mailto:yakiimo@sst-am.com)

担 当：五十嵐（いがらし）・柳瀬（やなせ） <株式会社クオル>