



ポテトかいつか

# NEWS RELEASE

報道関係各位

2022年6月3日  
株式会社ポテトかいつか

## 熟成焼き芋専門店「蔵出し焼き芋かいつか」 こだわりの焼き芋を使用した夏季限定カフェメニューが登場！ 2022年6月6日より販売開始

株式会社ポテトかいつか（本社：茨城県かすみがうら市、代表取締役社長：貝塚 みゆき、以下ポテトかいつか）が運営する熟成焼き芋専門店「蔵出し焼き芋かいつか」は、自社の焼き芋を使用した夏季限定メニュー『焼き芋ポート「サルサドッグ」』、『焼き芋バルケッタ「メロン&レモン」』を2022年6月6日（月）から期間限定で発売します（カフェメニュー提供店のみで販売）。カフェメニュー展開店では、丁寧に熟成させ甘みを引き出した焼き芋を使ったメニューを展開し、さつまいもや焼き芋の新しい食べ方を提案しています。



焼き芋ポート「サルサドッグ」



焼き芋バルケッタ「メロン&レモン」

### 【商品概要】

商品名	焼き芋ポート「サルサドッグ」	焼き芋バルケッタ「メロン&レモン」
特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>・しっとり甘さのある焼き芋に、彩り豊かな4色の夏野菜とジューシーに焼き上げたソーセージをお楽しみいただけます。</li> <li>・冷たいサルサソースがピリ辛で食欲をそそります。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・レモンシャーベットとカスタードソースに季節のメロン2種（赤肉・青肉）をしっとり甘さのある焼き芋にカラフルにトッピングしました。</li> <li>・爽やかなレモン感が暑い日にはおすすめです。</li> <li>・焼き芋は、温めたものか・冷たいものか、お好みでお選びいただけます。</li> </ul>
価格 (店内飲食時)	単品 662 円／ドリンクセット 764 円／ スープ、ドリンク付き 998 円	単品 489 円／ドリンク付き 591 円
発売日	2022年6月6日（月）※期間限定 2022年8月末頃終売予定	
販売店	かすみがうら本店、流山おおたかの森店	かすみがうら本店、流山おおたかの森店、つくば店

## 【蔵出し焼き芋かいつかについて】

茨城県を中心に焼き芋専門店全6店(かすみがうら本店、つくば店、イオン土浦店、流山おおたかの森店、プレイアトレ土浦店、ラゾーナ川崎プラザ店)の直営店舗を展開。焼き芋をはじめとする様々なさつまいも関連商品とともに、快適な時間をお過ごしいただけるカフェコーナーで、パフェやソフトクリーム等のスイーツや、さつまいもを使用したメニューを提供しています。

※カフェメニュー提供店は、かすみがうら本店、つくば店、流山おおたかの森店

(メニュー内容は店舗によって異なります。)

オンラインショップ公式サイト:<http://www.kuradashi-yakiimo.com/shop/>

公式 Instagram:<https://www.instagram.com/kuradashi.kaitsuka.official/>

公式 Twitter:<https://twitter.com/yakiimokaitsuka>



かすみがうら本店



## 【レシピ監修／市野 真理子(いちの まりこ)さんプロフィール】



デザイナーフーズ株式会社 代表取締役社長／管理栄養士

食品メーカー、外食、コンビニエンス、スーパー等に対してセミナー、講演、商品企画開発、情報提供、栄養カウンセリング、衛生管理等のアドバイスをを行う。TV、雑誌などメディアにも数多く出演・掲載実績あり。

### ◆市野 真理子さんからのコメント

焼き芋をおしゃれに楽しく健康に…というコンセプトに焼き芋が主食となるメニューを考えています。現代人が不足している食物繊維を多く含む焼き芋をバケットに見立てて、旬の野菜を中心に食べ合わせを考えたメニュー開発をするように心がけています。

・焼き芋ポート「サルサドッグ」は、トマトをベースにカラフルな夏野菜と一緒に組み合わせました。紫外線の強い夏の日差しには、トマトをはじめとした夏野菜に含まれる抗酸化物質がおすすめ。油と一緒に摂取すると吸収力が高まるため、ロングソーセージと組み合わせ、満足感も得られる一品にいたしました。

・焼き芋パルケッタ「メロン&レモン」はレモンの香りと味を活かした爽やかなデザート。旬の果実であるメロンは、漢方の世界では熱を冷ます作用があるといわれています。紫外線の強い季節はビタミン C の摂取も大切。焼き芋はビタミン C が含まれており、熱にも壊れにくく、暑い夏に冷たいデザートとしておすすめな一品です。

## 【株式会社ポテトかいつかについて】

ポテトかいつかは、茨城県を中心とした 600 を超える契約農家からさつまいもを仕入れ、貯蔵・洗浄・加工を行い、全国の小売店、外食事業、食品加工会社や消費者へ直接販売している茨城県最大のさつまいも専門の会社であり、2020 年からカルビーグループに加入しています。時代を先取りしてさつまいもの新たな価値を世の中に伝え、お客さま・生産者さま・従業員・地域社会の幸福と発展に貢献してまいります。

掘りだそう、自然の力。

**Calbee**