

第2回

“今”だからこそ食べてほしい、新しい焼きいもの魅力

# 『やきいもフェス winter 2020-21』

2020年11月18日（水）～2021年1月31日（日）



有限会社春華堂（本社：静岡県浜松市、代表取締役：山崎貴裕）は、2020年11月18日（水）～1月31日（日）『浜北スイーツコミュニティ・nicoe（ニコエ）』（浜松市浜北区染地台6丁目7-11）で、『第2回 nicoe やきいもフェス winter 2020-21』を開催いたします。

## ■ただのブームで終わらせない、“やきいも”的可能性に挑戦！

今年は去年にもまして、巷にやきいもを使ったスイーツが溢れています。今この瞬間も、やきいものプロたちは、新たな品種、新たな食べ方をもつ“未来系やきいも”を生み出し続けています。

「去年よりも、さらにビックリするようなやきいものカタチをお届けしたい…」そう考えたnicoeは、これまで出会ってきた日本各地のステキな食材と料理の技術を組み合わせ、やきいもを“**アイデア料理**”として考えることにしました。

今年の「nicoeやきいもフェス」では、THE COURTYARD KITCHENをはじめnicoeの味を作り出す研究熱心なシェフたちと、未来系やきいものプロフェッショナルたちが全面コラボ。

「ステーキ感覚で楽しめるやきいも」「唐辛子パワーでコクと甘みのあるスパイシーやきいも」「バターがとろける、やきいもジェラート」など、あらゆるグルメの調理方法をやきいもに応用。これまでに味わったことのない“**最先端のやきいも料理**”をお届けします。

## ■辛いだけじゃない！香り・旨味がさつまいもとバッタリ！

一味唐辛子に代表されるように、そのピリッとした辛さで知られる唐辛子。レモン6個分もの豊富なビタミンC、食欲をかきたてる爽やかな香り、豊かなコクと旨味…。上質な唐辛子はさつまいもの味わいを、より濃厚に、香ばしく変身させます。

nicoeのやきいもフェスでは、厳選したさつまいもに、じっくりと焙煎した唐辛子を合わせた「未来系スパイシスさつまいも」を開発。唐辛子のパワーが、さつまいも本来の風味をより豊かに彩ります。これまで食べたことのない“**スパイシスさつまいも**”の世界をぜひ体験してください。



東京・表参道の人気唐辛子料理専門店「赤い壺」が国内外の品種から選びぬき、オリジナルブレンド。  
さつまいも×唐辛子の新しいグルメは、12月21日(月)より登場。



## 【3回楽しむ、やきいもスケジュール】

11月18日(水)～1月31日(日)	「超蜜やきいも」で“甘い”を楽しむ
12月21日(月)～1月11日(月)	「唐辛子×さつまいも」で“辛い”を楽しむ
1月16日(土)～1月31日(日)	「OIMO cafe」の“壺やきいも”を楽しむ
	※ただいま開発中
	※限定開催

## ■みんな知ってる？さつまいもトリビア



### 鹿児島イメージのさつまいも、 実は沖縄がルーツ？

南アメリカ大陸・ペルー熱帯を原産とするサツマイモは、16世紀にフィリピンから中国に渡り、琉球王国（現在の沖縄県）を経由して薩摩（現在の鹿児島県）へと渡りました。私たちが食べているさつまいものご先祖は、沖縄にあったという説が有力！？



出典・沖縄県立総合教育センター「琉球アーカイブ」  
・嘉手納役所「野國總管 甘薯伝来400年祭 野國總管とは？」



### 鹿児島からの「恩返し」で 静岡に渡ったさつまいも

江戸時代中期、御前崎の沖合いで座礁した船を助けたのが大沢 権右衛門という人物。手厚い支援に感謝した薩摩藩の人々はお礼を差し出そうとするも、権右衛門はこれを丁重に辞退。



ならばその代わりにと、さつまいもとその栽培技術を伝授したのでした。

出典・御前崎市シティプロモーションサイトUMICO  
「伝説のヒーロー、ふたりの『いもじいさん』の活躍を知っていますか？」



### みんな大好き「ほしいも」 実は静岡県生まれ

さつまいも作りを教わって60年後・栗林庄蔵が水分を加えて加熱することで甘みが増し、さらに干すことで甘みが凝縮することを発見。さらに、干し芋作りに味方したのが「遠州のからつ風」。干し芋の美味と保存性の高さから、たちまち全国へと広がりました。



出典・御前崎市シティプロモーションサイトUMICO  
「伝説のヒーロー、ふたりの『いもじいさん』の活躍を知っていますか？」

## ■監修メンバー



### 品川のやきいもイベントでは長蛇の列！超蜜やきいもpukupuku

東京・西大井にある民家のガレージで、毎年冬だけひっそりと営業するやきいも屋さん。看板メニューの「超蜜やきいも」は、10年以上に渡る研究で編み出した独自の焼き方から生まれたもの。カラメル色の甘い蜜がこれでもかとあふれ出しトロトロなやきいもに仕上がっています。



### 川越でしか食べられない超アレンジメニュー！OIMO CAFE

OIMO cafeは、さつまいも農家による、さつまいも好きのための、さつまいも料理のカフェです。三芳町上富には30軒ほどのさつまいも農家が並び、通称イモ街道と呼ばれる通りがあります。その一角にあるむさし野自然農場にカフェを開きました。



nicoeでしか食べられない“やきいも”を求め、超蜜やきいもpukupukuの師範直伝の秘伝の技で浜松産うなぎいもを蜜たっぷりのやきいもに。さらに、各分野のプロを迎えて様々なスイーツを開発いたしました。

▶アイスクリームの権威 江森シェフ ▶和食料理人 一木様



### 〈本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先〉

有限会社 春華堂 経営管理室 【担当】手嶋

【電話】053-586-6767 / 090-4797-6724 【e-mail】[press@shunkado.co.jp](mailto:press@shunkado.co.jp)

•★公式画像は以下よりダウンロードください★

•<https://bit.ly/2ICLz59>

@イベントスペース&nicoeガーデン



◆超蜜やきいも



1本 500円(税込)

10年の研究のすえ編み出された独自の技術を駆使し、さつまいもの中に蓄えられている甘味成分を極限まで引き出すことで、高級シロップのようなキラキラ・サラサラの蜜が大量に湧き出しているのが特徴です。もっちりしっとりとした歯ざわりの肉質は芋の中から湧き出た蜜でひたひたに。やわらかくみずみずしい皮と一緒にかぶりつくと、やさしくフルーティーな甘さが口のなかへいきに広がります。

※焼き立て販売：11:00~/ 14:00~(16:00~は土・日・祝のみ)



◆うなぎいもブリュレ



1個 700円(税込)

「こんな食べ方があったの？！」と思わず声が出る究極のアレンジメニュー。うなぎの骨を肥料に育ち、深いコクと旨みが特徴な浜松産の「うなぎいも」をじっくり芯まで焼き、カスタードクリームとカソナード(サトウキビ100%で作られるフランス産ブラウンシュガー)をたっぷり載せて焼き上げた「やきいもブリュレ」は、ナイフとフォークでステーキのように召し上がっていただきます。

◆自家製バニラアイスのスイーツポテドルチ



やきいもの中には、ラム酒がふわっと香る生クリーム仕立ての おいもペーストがぎっしり。ねつとりと濃密で温かい川越産 むさしこがねと、自家製バニラ アイスのコントラストをお楽しみください。

1個 700円(税込)

◆パリパリ&ほくほく 金時＆うなぎいものチキンカレー



ほくほく系の金時と、パリパリに揚げたうなぎいもの2種を on the カレー！マスカルポーネチーズのまろやかなコクと、爽やかな粒カスタードのチキンカレー。

1杯 800円(税込)

@春華堂



「エクレール キャラメルうなぎいも」



1個 380円(税込)

人気のエクレールシリーズからこの季節限定の味が新登場！

ほっこり甘みのやきいもとほろ苦キャラメル、コクのバターの贅沢三重奏。



「鳴門金時のやきいもモンブラン」

1個 660円(税込)

見た目がキュートで上品な、鳴門金時のモンブラン。おいもと和栗の2層のクリームと、特製カスタードのハーモニーが絶品です。



「蜜漬けなると金時 やきいもどら焼き」

1個 220円(税込)

nicoe自慢のどらやきシリーズから、やきいもどら焼きが登場！

丹波の大納言を贅沢に使用した自家製餡に、蜜漬けのおいもとクリームをトッピングしました。



## ◆白砂糖不使用 うなぎいもあわ団子

1セット(3種各1) 450円(税込)



しつりとした甘さ控えめのさつまいも餡に、もち粟パフのサクサクとした衣が香ばしい揚げ団子。白砂糖不使用で、お腹と心を満たすこだわりの逸品です。「甘酒・ねぎ味噌・黒糖きな粉」の3種類。和食料理人 一木さんが仕上げた、五穀屋らしいお菓子です。

## @ザ・コートヤードキッチン



## 「甘辛！四川風 やきいも春巻き」

NEW



1本 400円(税込)

江森

ザ・コートヤードキッチンオリジナルのイタリアンミートソースを合わせた、新しい春巻きが登場！やきいもの甘さとミートソースの旨味に、唐辛子の爽やかな刺激が融合した癖になる美味しさです。

## ◆超蜜やきいもポタージュ



特製の超蜜やきいもと、あめ色に炒めた玉ねぎをコンソメでじっくりことこと煮込みました。超蜜やきいも本来の甘さで、ほっこり奥行きのあるポタージュ。

1杯 400円(税込)

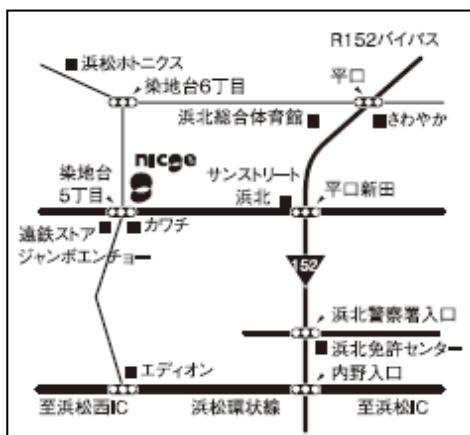
## ◆とろけるバターの大学芋ジェラート



揚げたてカリカリの大学芋に、ひんやりバニラアイスのコントラスト。じゅわっと溶けるバターが口の中に広がる本格おいもスイーツ。

1個 500円(税込)

江森



## &lt;施設概要&gt;

施設名称：浜北スイーツコミュニティ nicoe(ニコエ)

住所：〒434-0046 浜松市浜北区染地台6丁目7-11

営業時間：10:00～18:00

定休日：不定休 (HPをご確認の上、ご来館ください)

電話番号：053-586-4567 (代表) (受付時間 9:00-17:00)

## &lt;本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先&gt;

有限会社 春華堂 経営管理室 手嶋 (てじま)

【電話】053-586-6767 / 090-4797-6724 【e-mail】[press@shunkado.co.jp](mailto:press@shunkado.co.jp)

★公式画像は以下よりダウンロードください★

<https://bit.ly/2ICLz59>