

\\ 挑戦者求む！新感覚の旨辛スイーツ //

第2回『nicoe やきいもフェスwinter2020-21』に 新メニューが12月21日から登場!!

やきいもフェス開催期間：2020年11月18日(水)～1月31日(日)



有限会社春華堂(本社：静岡県浜松市、代表取締役社長：山崎貴裕)は、日本各地の食材と、料理の技術を組み合わせた“未来系”やきいも11種を味わえる「nicoe(ニコエ)やきいもフェスwinter2020-21」を2020年11月18日(水)～1月31日（日）の期間中に、浜北スイーツ・コミュニティnicoe[静岡県浜松市浜北区染地台6-7-11]にて開催中です。

■現在好評開催中のnicoeやきいもフェス

2020年11月18日(水)より開催中の「nicoe(ニコエ)やきいもフェスwinter2020-21」では、屋外のニコエガーデンで販売する「超蜜やきいも」は、行列ができるほどの人気ぶり。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した「ステーキ感覚で楽しめるやきいも」「バターがとろける、やきいもジェラート」も人気です。



■ついに登場！唐辛子×やきいもの真っ赤な奇跡のハーモニー！

東京・表参道の人気唐辛子料理専門店『赤い壺』がオリジナルにブレンドした、**やきいもを变身させる唐辛子**を使った3品が12月21日(月)～1月11日(月)までの期間限定で登場！！唐辛子の辛さは裏方にまわり、さつまいものもつ甘さやコクを引き立てます。さつまいも×唐辛子のコラボが起こす「味の大変身」を体験してみてください。口のなかを通り抜ける新感覚の味に、身体中がびっくりすることまちがいなし！



■監修

赤い壺(表参道)

代表 大須賀さんは、唐辛子で冷え性が解消したことで唐辛子の魅力にはまり、唐辛子の良さを伝えるために唐辛子専門店を開店。甘いスイーツに合う唐辛子を特別に開発して頂きました。



イベントスペース&ニコエガーデン

【赤い壺唐辛子】甘くて辛い！新感覚のやきいもグルメ

さつまいも×唐辛子の新しい味覚を体験してください！

12月21日～1月11日までの期間限定販売

NEW

赤い壺 唐辛子 旨辛！台湾風からあげ

カリカリの食感、スパイシーな香りが特徴の台湾からあげ「大鶏排（ダージーパイ）」と、煮詰めた砂糖・スパイスで和えたさつまいも、伝統品種の唐辛子「栃木三鷹」をたっぷりミックスした旨辛グルメです。ひとくち食べれば、スパイスの深みある旨味の虜に…次から次へと食べたくなるやみつきな旨辛からあげです。

1個 600円(税込)



赤い壺 唐辛子 激辛！うなぎいもブリュレ

NEW

赤い壺 唐辛子 甘辛！いもトッポギ

NEW

人気のうなぎいもブリュレに、スパイシーな唐辛子をたっぷりとふりかけました。うなぎいもとカスタードのとろける甘さに、唐辛子の旨味のある辛さがクセになる激辛ブリュレです。

1個 750円(税込)



お餅をコチュジャンや砂糖を使って甘辛く煮込んだ韓国の庶民料理「トッポギ」と、甘味が強いさつまいも「むさしこがね」をメインに使用。トッポギ×さつまいも×とろ〜りチーズ×唐辛子の甘辛なハーモニーをお楽しみください。

1個 450円(税込)

超蜜やきいも

砂糖不使用

さつまいもを極限まで糖化させた『超蜜やきいも』。蜜が滴るほど甘いのに無添加、独自の製法で焼いたシンプルなやきいもです。全国で唯一“黄金の蜜が滴る焼き芋”を作り出す技術を持つ品川の焼き芋専門店「pukupuku（ぷくぷく）」の店主・須藤師範直伝の技で焼き上げます。金、土、日、祝日はニコエガーデンにて、焼きたてをお楽しみいただけます。

焼きたて販売時間▶11:00、14:00、16:00（金土日祝のみ）

1本 500円(税込)



うなぎいもブリュレ

クリームのようにとろけるうなぎいもをカスタードで2層に重ね、カソナード（フランス産ブラウンシュガー）で、3度焼きしたカリカリのキャラメリゼで包みました。ナイフとフォークで、ステーキのように食べるやきいもです。

1個 700円(税込)



自家製バニラアイスのスイートポテトドルチェ

やきいもの中に、ラム酒がふわ〜と香る生クリーム仕立ての特製おいもペーストを閉じ込みました。ねっとり濃厚で温かい川越産シルクスイートと、自家製バニラアイスのコントラストをお楽しみ下さい。

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

ほくほく系の金時いもと、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マスタードのチキンカレーです。

1皿 800円(税込)



春華堂

NEW

エクレール キャラメルうなぎいも

季節変わりのフレーバーが魅力のエクレールシリーズから新登場！
ほっこり甘みのやきいもとほろ苦キャラメルとココのバターの贅沢
三重奏。

1本 380円(税込)

鳴門金時のやきいもモンブラン



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層のクレームと、特製カスタードのハー
モニーマーが絶品です。

1個 660円(税込)

蜜漬け鳴門金時 やきいもどら焼き



ニコエ自慢のどら焼きシリ
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。

1皿 220円(税込)

五穀屋

白砂糖不使用 うなぎいもあわ団子

しっと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。
懐石料理人 一木シェフが五穀屋のためにしつらえた、
白砂糖不使用の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。

1セット(3種×1個) 450円(税込)

ザ・コートヤードキッチン

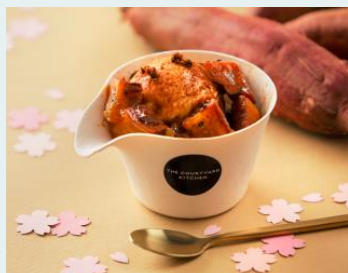
NEW

甘辛！四川風 やきいも春巻き

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。

1皿 400円(税込)

とろけるバターの大学芋ジェラート



ジェラートの権威江森シェフ
監修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、じゅわっととけ出
すバターが口の中に広がる、
本格おいもスイーツです。

1個 500円(税込)

超蜜やきいもポタージュ



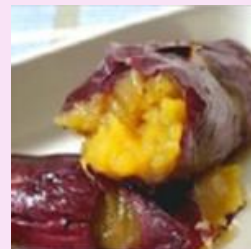
特製の超蜜やきいもと、あめ
色に炒めた玉ねぎをコンソメ
でじっくりコトコト煮込みま
した。超蜜やきいも本来の甘
さで、ほっこりと奥行きのある
ポタージュです。

1杯 400円(税込)

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】



OIMOcafe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。



旨くて辛い料理の殿堂店！表参道の激辛の聖地【赤い壺】



東京・表参道にある唐辛子料理専門店。唐辛子を全国の契約農家さんより取り寄せ、旨辛・激辛の料理を提供しています。メディア取材も多く、「辛い料理の殿堂店」と呼ばれています。

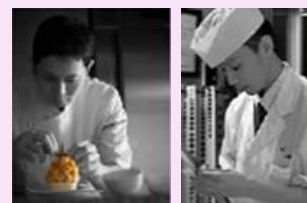


川越でしか食べられない超アレンジメニュー！【OIMO CAFE】



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



■施設概要



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、来館ください）
電話番号 : 053-586-4567（代表）（受付時間 9:00-17:00）

<有限会社春華堂 広報担当>

有限会社春華堂 経営管理室 広報（月～金 9:00～17:00）
【担当】手嶋 【電話】053-586-6767 【FAX】053-585-7789
【e-mail】press@shunkado.co.jp

■ 本件に関するオフィシャル画像は、以下リンクよりダウンロードください ■

<https://bit.ly/3rfIXwJ>