いわた散歩
よかもん

会議所NEWSの編集部が街で見つけた“よかもん”をご紹介♪

yokamon 3

新感覚！冷たい焼き芋！？
蜜があま～い冷やし焼き芋

夏にぴったりの冷やし焼き芋が食べられると聞いてやってきたのは、「焼き芋研究所 蜜家」！ 冷たい焼き芋って一体？ 期待に胸を膨らませながら訪れた店内は、さつまいものあま～い香りでいっぱい❤ 冷やし焼き芋の銘柄はしっとり濃厚な紅天使。店長によると、蜜が出るまで3日～1週間程、冷蔵庫で寝かせるのがおすすめだそう。今すぐにでも食べたい気持ちをなんとかこらえ、3日間…待ちました！ 袋を開けてみてびっくり😮❗ さつまいもからたっぷり蜜が出ています✨ふたつに割って、スプーンですくっていただきます！とにかく甘い！さつまいも自体から出てくる蜜と甘みです。これはもはやスイートポテト✨ さつまいもが贅沢なスイーツになりました！ 完売次第終了で、早いときは昼頃になくなってしまうこともあるそう。1本から予約を受け付けてくれますよ😊 夏のスイーツに、ちょっと珍しい手土産に、冷やし焼き芋はいかがですか？

冷やし焼き芋（100g）¥160（税込）
312.5g（500円）以上は一律500円

蜜家は、焼き芋専門店として2017年5月にオープンしました。もちろんお芋はもともと好きだったのですが、紅天使に出会ったこと、そして、さつまいもを年中貯蔵することができる技術が生まれたことから、このお店を始めることができました。さつまいもの収穫時期は夏の終わりから冬頃。貯蔵したものが一番おいしく食べられる時期は、春から夏にかけてと言われています。ちょうど今が一番、糖度が乗っていますよ。季節によって温度や焼き時間を変え、こだわって焼き上げたお芋たち。全国配送も承っています。ぜひご賞味ください！

店長 米谷直希さん

more info

もちろん温かい焼き芋も販売中！しっとりがお好きな方は紅天使、ホクホクがお好きな方は紅あずまをどうぞ。

蜜家で焼いたお芋が入った「お芋のソフトクリーム」。紅天使と紅あずまの配合、混ぜ合わせるソフトクリーム、そしてコーンにもこだわった逸品！ 優しいさつまいもの味がします。

焼き芋研究所　蜜家
☎080-3961-0823
福岡市中央区大名2-4-38
チサンマンション天神Ⅲ102
㈱10:00～19:00
（無くなり次第終了）
㈱日曜・祝日
(P)なし

Instagram

本誌限定特典 店内商品お買い上げの方、「会議所ニュース見たよ！」で、「お芋のソフトクリーム」（¥390）を1つプレゼント！【2018年8月31日までの特典です】