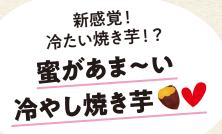
いわた一散歩

yokamon



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?

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。







会議所NEWSの 編集部が街で見つけた

"よかもん"をご紹介)

審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。



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



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 11102 (営)10:00~19:00 (無くなり次第終了)

(休)日曜・祝日 (P) なし





本誌限定 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】